



Emblema de Mascota Vineyards, proveniente del Valle de Uco, Mendoza.

Ampliamente condecorado alrededor del mundo.

Es un blend compuesto por Cabernet Sauvignon,

Malbec y Cabernet Franc.

Criado en barricas nuevas de roble francés durante 20 meses.

Temperatura 16 - 18° C

## Proceso

Cosecha manual; selección de racimos y bayas. Durante 19 días; se fermenta y macera en tanques de acero inoxidable a 23–25°C.

Posteriormente; es criado 20 meses en barricas nuevas de roble francés.

## Maridaje

Ideal para acompañar carnes rojas grilladas estofados y guisos.

## Notas de cata

De color rojo cereza intenso; Unánime se destaca por su marcado sabor a fruta y complejidad aromática.

Su paso de 20 meses en barricas de roble francés le otorga aroma a chocolate y tabaco; con un toque de pimienta negra. Posee buena estructura y taninos redondos que se complementan perfectamente con su acidez fresca y jugosa.

