



PALO ALTO

Benito A.

BLEND - GRAN RESERVA



| | |
|--------------------------------|---|
| COMPOSICIÓN | 60% Malbec, 20% Cabernet Sauvignon 10% Ancellotta y 10% Cabernet franc |
| REGIÓN | Luján de Cuyo, Mendoza (1100 m S.N.M.) |
| CRIANZA | 24 meses en barricas de roble francés y americano de primer uso |
| ENÓLOGO | Luis Martínez López |
| ANÁLISIS | Alcohol: 14,0%. / Acidez total: 5,10 g/l Azúcar residual: 1,90 g/l |
| TEMPERATURA DE SERVICIO | 18 - 20°C |
| POTENCIAL DE GUARDA | 10 años |
| MARIDAJE | Ideal para acompañar carnes rojas asadas, quesos semiduros y pastas rellenas con salsas especiadas. |

DESCRIPCIÓN DE LOS VIÑEDOS

Los viñedos se encuentran en Ugarteche, Luján de Cuyo a 1100 m S.N.M. están cultivados en un suelo de origen aluvional, de característica franco-arcilloso con gran exposición al sol. Se utiliza el sistema de riego por goteo. El clima de la zona es seco continental.



Argentina

Mendoza
Luján de Cuyo

SISTEMA DE CONDUCCIÓN

Posición vertical en espalderos altos

PRODUCCIÓN POR HECTÁREA

8000 kg

ELABORACIÓN

COSECHA: Manual, durante la segunda semana de marzo. Recepción en bodega en pequeñas cajas de 16 kilogramos.

VINIFICACIÓN: Las uvas son despalilladas y enviadas a los tanques para una prolongada maceración en frío, anterior a fermentación. Se realizan delestage por 15 días en tanques de acero inoxidable a una temperatura de entre 25-29 °C. Maloláctica natural. Crianza por 24 meses en barricas de roble francés y americano de primer uso.

Notas de Cata

Sommelier
Alejandro Compagnucci



Presenta un color rojo púrpura con reflejos azulados.



Ofrece sutiles aromas de frutos rojos maduros que recuerdan a la cereza y la fresa, marcadas notas de vainilla, cacao y un atractivo dejo de especias dulces.



Tiene un ataque dulce, despliega en el medio de boca su potencia donde muestra sus taninos firmes, muestra un exquisito equilibrio entre la fruta y la acidez en su paso por boca. Corre sedoso y robusto para culminar en un final prolongado colmado de notas torradas y ahumados intensos.