

MONTEVIEJO Lindaflor Blend

VARIETALES: 48% malbec 40% c franc 12% syrah

D.O.: Valle de Uco

ELABORACIÓN:

Se produce una maceración en frío a 8°C durante 10 a 15 días de ambos varietales. Luego se realiza la fermentación alcohólica (cofermentación) siguiendo las bases de la microvinificación en barricas de roble francés de 225 lts, se utiliza 5% de racimos enteros durante la fermentación, con la finalidad de acentuar el frescor del vino. Durante este proceso se rotan las barricas y se realiza pigeage en forma manual.

CRIANZA:

18 meses en barricas de roble francés (40% de primer uso y 60% usadas)

NOTA DE CATA:

Color: En la copa se observan tonos granates y la intensidad característica de nuestros vinos.

Aroma: En nariz destaca un perfil frutado y especiado, notas sutiles del roble, y aromas típicos de guardas prolongadas.

Sabor: Cabe destacar que la 2018 es una de las grandes añadas de nuestra historia, encontramos buena estructura en la media boca, taninos redondos, y elegancia. En el tiempo tenemos la seguridad que continuará con esta evolución favorable.

