



## BLEND DE TINTAS CRIANZA EN ROBLE

### RESUMEN:

Variedad: 45% Tannat, 30% Cabernet Franc y 20% Marselan joven  
Vinificación: tradicional con maceración en frío.  
Enólogo Responsable: Daniel CIS  
Región: Colonia Estrella - Carmelo

### LA COSECHA

Las uvas son cosechadas manualmente a mediados de marzo en su punto óptimo, con niveles de azúcar altos, acidez natural equilibrada y potencial de sabores y aromas en su máximo nivel.-

### VIÑEDO

Esta situado a pocos kilómetros de la ciudad de Carmelo, en el corazón de Colonia Estrella a 5 kilómetros de la línea recta del estuario del Río de la Plata, y 100 metros de la bodega. La cercanía del Río de la Plata, incide favorablemente en la maduración y la sanidad de las uvas, siendo un factor característico de éste terroir. Los suelos son de textura franco limosa, que proporcionan uvas pequeñas y racimos con granos sueltos, otorgando mostos concentrados de gran complejidad.-

### ELABORACIÓN Y CRIANZA

Se elaboró cada variedad por separado siguiendo un riguroso protocolo consistente en un suave despalillado, maceración en frío durante 48 horas, para seguir con la inoculación de las levaduras seleccionadas para dar inicio a la fermentación alcohólica. Durante la misma se procedió a dar 2 remontajes diarios y 2 hundimientos de sombrero por medio de bazuqueo. A los 12 días luego de la molienda, se descuba el vino, y se procede al prensado de los orujos. Luego el vino naturalmente realiza la segunda fermentación llamada "maloláctica", en donde pierde parte de su acidez quedando más complejo y suave en boca. Al finalizar ésta fermentación, se trasiega para eliminar las borras gruesas. Finalmente, y en invierno, las variedades de Tannat y Cabernet Franc son criadas por el lapso de 12 meses en barrica de roble francés y americano, mientras que la Marselan permanece joven en Tanque de Acero Inox. para mantener su perfil aromático y frutal. Luego en un tanque de acero inoxidable se procede a crear el blend de las diferentes barricas. Antes de envasar se procede a un suave filtrado del vino con placas de celulosa para otorgar brillantez y estabilidad.

### CATA

Presenta un color rojo intenso con aristas violáceos, en nariz se percibe un marcado aroma a frutas rojas y negras como frambuesa, moras y pasas, y notas ahumadas, vainilla y chocolate propio de su crianza en roble. En boca se presenta potente con taninos aterciopelados y redondos y largo final lo que nos habla de un ejemplar de alta personalidad. Recomendado para acompañar: carnes con alta potencial de grasa, queso de cabra y oveja, y platos de cuchara como guisados y estofados y puchero; también arominza muy bien con chocolate de buena concentración de cacao.-

Temperatura de servicio: 18°