

VINILO BLEND BONUS TRACK 2013

VARIEDADES:	80% Malbec, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc
ORIGEN:	Gualtallary, Tupungato.
ALCOHOL:	14,5 % v/v
VINIFICACIÓN:	Cofermentación en vasijas ovoides de hormigón (huevos) con levaduras indígenas. Maceración post-fermentativa de 20 a 25 días en contacto con orujos, período en el que tiene lugar también una fermentación maloláctica completa. Por último, crianza de un año en el huevo de hormigón antes de su embotellado.
NOTAS DE CATA	Vista: Color rojo profundo con tonos violetas.
	Nariz: buena intensidad aromática con notas de frutas rojas y pimienta. Levemente especiada.
	Boca: cuerpo y estructura, agradable acidez, taninos suaves y redondos. Notas de frutas rojas y negras.