



OCTAVA SUPERIOR

*La expresión de una virtud en su forma más elevada
o el registro más alto del que es capaz un instrumento
El vino ícono de Abremundos, nacido de
dos creadores movidos por pasiones entrelazadas:
Marcelo Pelleriti, enólogo y músico
Pedro Aznar, músico y sommelier*

BLEND

Cabernet Franc 75%, Malbec 20%, Syrah 5%

UBICACIÓN DE LOS VIÑEDOS

Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza

ALTURA

1100 metros sobre el nivel del mar

SUELO

El suelo franco, de origen aluvional, pobre y pedregoso, resulta ideal para los vinos de Alta Gama.

COSECHA

Manual en pequeñas cajas plásticas de 12 kg.

SELECCIÓN

Sistema de doble cinta de selección a banda y vibrante.

VINIFICACIÓN

Sistema de microvinificación en Barricas de Roble Francés de 225 lts. Maceración en frío a 8° C durante 10 a 15 días. Rotación de barricas y pigeage en forma manual.

CRIANZA

22 meses en barricas de Roble francés. Reposo en botellas durante 6 meses.

TEMPERATURA

Servir entre 14-16° C

