

Ficha técnica

Varietal:	85% Malbec y 15% Cabernet Sauvignon
Ubicación del viñedo:	Perdriel, Lujan de Cuyo. Maipú. Mendoza
Edad del viñedo:	85 años y 40 años
Altitud:	938 msm y 930 msm
Sistema de conducción:	Espaldero y parral
Cantidad de Has:	16 has
Tipo de suelo:	Franco y arenoso
Rendimiento:	80qq/ha
Mes de cosecha:	Abril

Alcohol:	14,9 v/v
Azúcar:	18 g/l
Acidez total:	6.30 g/l
Acidez volátil:	0,15 g/l

“Atractivo y sensual, a la nariz se perciben aromas de frutas frescas de pulpa clara. En boca es contundente y pleno, de sabor definido y frutado, con estructura firme. De taninos dulces y amables propios de la sangría del Malbec y del Cabernet Sauvignon, maduros, equilibrados y persistentes, de final dulce y amplio, marida con platos de bouffet froid, carnes blancas saltadas, guisadas con salsa aguidulce y grilladas a las brasas, setas salteadas a la mantequilla y quesos frescos.”



Cavernet Sauvignon



Método de elaboración.

Selección de racimos a mano, despalillado sin rodillos de apriete. Selección de granos, fermentación con levaduras seleccionadas durante 10 días. Maceración y fermentación maloláctica durante 30 días. Crianza en barricas de roble Francés durante 12 meses.

Ficha técnica

Varietal:	100% Cabernet Sauvignon
Ubicación del viñedo:	Barracas, Maipú, Mendoza
Edad del viñedo:	40 años
Altitud:	938 msm
Sistema de conducción:	Parral
Cantidad de Has:	8 has
Tipo de suelo:	Franco arenoso, poco profundo
Rendimiento:	80 qq/ha
Forma de Cosecha:	Manual en cajas de 20 kg
Mes de cosecha:	Abril

Alcohol:	14,9 v/v
Azúcar:	2,20 g/l
Acidez total:	6,00 g/l
Acidez volátil:	0,64 g/l

"A la vista se presenta el color rojo violáceo, profundo, se observan abundantes lágrimas de caída lenta. En nariz denota cerezas maduras, cassis y pimienta verde asado, en equilibrio con notas de roble y cuero. En su entrada en boca se siente cálido y amplio, los taninos si bien son firmes no agreden, la conjunción de frutas maduras y roble, y las suaves notas de regaliz, chocolate y clavo lo predisponen para un largo final "



www.grupolasantina.com

ventas@grupolasantina.com

Método de elaboración.

Selección de racimos a mano, despalillado sin rodillos de apriete. Selección de granos, fermentación con levaduras seleccionadas durante 10 días. Maceración y fermentación maloláctica durante 30 días. Crianza en barricas de roble Francés durante 24 meses.

Ficha técnica

Varietal:	70% Malbec y 30 % Cabernet Sauvignon
Ubicación:	Perdriel, Lujan de Cuyo. Mendoza
Edad del viñedo:	85 años
Altitud:	938 msm
Sistema de conducción:	Espaldero
Cantidad de Has:	8 has
Tipo de suelo:	Franco arenoso, poco profundo
Rendimiento:	50 qq/ha
Forma de cosecha:	Manual en cajas de 20 kg
Sistema de riego:	Superficial
Mes de cosecha:	Abril

Alcohol:	15,4 v/v
Azúcar:	2,21 g/l
Acidez total:	6,37 g/l
Acidez volátil:	0,60 g/l

“En la copa se percibe un halo profundo color violáceo con centro negro, a la nariz se destacan los aromas a regaliz y roble, frutos secos y ciruelas negras maduras, de boca exultante, robusto y elegante, sabores complejos de tiempo en roble y frutas rojas se conjugan con regaliz, ciruelas y pasas, moras negras y especias, con un toque membrillo. Armónico y viril, marida con platos de carnes estofadas, horneadas y asadas, carnes de caza al disco y pastas al estilo italiano, quesos de pasta semi dura y platos fuertes de la cocina mediterránea.”

Beber entre 16° y 18° C. Reposar en decantes durante 30 minutos..



Malbec



Método de elaboración.

Selección de racimos a mano, despalillado sin rodillos de apriete. Selección de granos, fermentación con levaduras seleccionadas durante 10 días. Maceración y fermentación maloláctica durante 30 días. Crianza en barricas de roble Francés durante 12 meses..

Ficha técnica

Varietal:	100% Malbec
Ubicación del viñedo:	Perdriel, Lujan de Cuyo, Mendoza
Edad del viñedo:	85 años
Altitud:	938 msm
Sistema de conducción:	Espaldero
Cantidad de Has:	8 has
Tipo de suelo:	Franco arenoso, poco profundo
Rendimiento:	80qq/ha
Forma de cosecha:	Manual en cajas de 20 kg
Mes de cosecha:	Abril

Alcohol:	14,9 v/v
Azúcar:	1,8 g/l
Acidez total:	6 g/l
Acidez volátil:	0,6 g/l

"A la vista se presenta de un color violeta profundo, en copa se observa la formación de abundantes y gruesas lágrimas de caída lenta. En nariz atrapa el perfume de pimienta blanca molida en mortero, ciruelas negras maduras, una suave nota de vainilla, anís y canela, con un fondo de elegante roble europeo. La entrada en boca es dulce, amable y plena de sensaciones de ciruelas negras maduras, pimienta blanca y roble, las notas de especias, vainilla, canela y anís se conjugan para ofrecer un prolongado final."



www.grupolasantina.com

ventas@grupolasantina.com