

## Technique

Cépage:	85% Malbec et 15% de Cabernet Sauvignon
Emplacement Vineyard:	Lujan de Cuyo. Perdriel. Maipú. Mendoza
Age des vignes:	85 ans et 40 ans
Altitude:	938 m d'altitude et à 930 m d'altitude
Système:	Treillis et de la vigne
Nombre d'hectares:	16 hectares
Type de sol:	Franco et de sable
Rendement:	80 qq/ha
Mois de récolte:	Avril

Alcool:	14,9 v / v
Sucre:	18 g / l
Acidité totale:	6,30 g / l
Acidité volatile:	0,15 g / l

*“Sexy et sensuelle, les nez des arômes de pâte de fruits frais effacer. La saveur est forte et pleine, défini et fruité, avec une structure ferme. De tanins doux et doux typiques de saignement Malbec et Cabernet Sauvignon, mature, équilibré et persistant, finition large sucré, avec des plats Bouffet marida froid, sauté de viande blanche, cuites avec la sauce et grillé grillé aguidulce, champignons sautés au beurre et fromages frais.”*



# Cabernet Sauvignon



## Méthode de compilation.

Sélection des grappes à la main, sans galets de décapage. Sélection des grains, fermentation avec des levures sélectionnées pendant 10 jours. La macération et la fermentation malolactique pendant 30 jours. Vieilli en fûts de chêne français pendant 12 mois.

## Technique

Cépage:	100% Cabernet Sauvignon
Emplacement Vineyard:	Caserne, Maipú, Mendoza
Age des vignes:	40 ans
Altitude:	938 m d'altitude
Système:	Parral
Nombre d'hectares:	8 hectares
Type de sol:	Sable limoneux, peu profonde
Rendement:	80 quintaux / ha
Méthode de récolte:	Manuelle dans des boîtes de 20 kg
Mois de récolte:	Avril

Alcool:	14,9 v / v
Sucre:	2,20 g / l
Acidité totale:	6,00 g / l
Acidité volatile:	0,64 g / l

*"Une vue montre le rouge violacé, au fond, il ya d'abondantes larmes tombent lentement. Le nez dénote cerises mûres, de cassis et de poivron vert, torréfié pondérées avec des notes de chêne et de cuir. Dans son entrée en bouche est chaleureuse et spacieuse, les tanins sont fermes, mais pas d'attaque, la combinaison de fruits mûrs et de chêne, et les douces notes de réglisse, de chocolat et de clou de girofle prédisposent à une longue finale "*



[www.grupolasantina.com](http://www.grupolasantina.com)

[ventas@grupolasantina.com](mailto:ventas@grupolasantina.com)

*Méthode de compilation.*

*Sélection des grappes à la main, sans galets de décapage. Sélection des grains, fermentation avec des levures sélectionnées pendant 10 jours. La macération et la fermentation malolactique pendant 30 jours. Vieilli en fûts de chêne français pendant 24 mois.*

## Technique

Cépage:	70% Malbec et 30% de Cabernet Sauvignon
Emplacement Vineyard:	Perdriel, Lujan de Cuyo. Mendoza
Âge des vignes:	85 ans
Altitude:	938 m d'altitude
Système:	Trellis
Nombre d'hectares:	8 hectares
Type de sol:	Sable limoneux, peu profonde
Rendement:	50 quintaux / ha
Méthode de récolte:	Manuelle dans des boîtes de 20 kg
Système d'irrigation:	Surface
Mois de récolte:	Avril

Alcool:	15,4 v / v
Sucre:	2,21 g / l
Acidité totale:	6,37 g / l
Acidité volatile:	0,60 g / l

*"Dans le verre est perçu un halo noir autour violacé profond, les arômes du nez de réglisse et de chêne, noix mûres et prunes noires, de la bouche exultant, robuste et élégant, arômes complexes de temps en fûts de chêne et de fruits rouges combiner avec de réglisse, de prunes et pruneaux, mûres et d'épices, avec un coing toucher. Marida harmonique et viril avec des plats de viande braisée, les viandes cuites et grillées et de jeux sur le disque dur de style italien de pâtes, fromages à pâte dure et semi-plats de la cuisine méditerranéenne."*

*A boire entre 16 ° et 18 ° C.  
Reposant sur probablement aller pendant 30 minutes..*



# Malbec



## *Méthode de compilation.*

*Sélection des grappes à la main, sans galets de décapage. Sélection des grains, fermentation avec des levures sélectionnées pendant 10 jours. La macération et la fermentation malolactique pendant 30 jours. Vieilli en fûts de chêne français pendant 12 mois.*

## Technique

Cépage:	100% Malbec
Emplacement Vineyard:	Perdriel, Lujan de Cuyo, Mendoza
Âge des vignes:	85 ans
Altitude:	938 m d'altitude
Système:	Trellis
Nombre d'hectares:	8 hectares
Type de sol:	Sable limoneux, peu profonde
Rendement:	80 qq/ha
Méthode de récolte:	Manuelle dans des boîtes de 20 kg
Mois de récolte:	Avril

Alcool:	14,9 v / v
Sucre:	1,8 g / l
Acidité totale:	6 g / l
Acidité volatile:	0,6 g / l

*"Point de vue est présenté dans un violet profond, boire vu dans la formation des larmes abondantes et grande lentement tomber. Le nez pris l'odeur de poivre blanc dans le mortier, mûres prunes noires, une légère touche de vanille, anis et cannelle, avec un fond de chêne européen élégant. L'entrée est douce, amical et plein de sensations mûres de prune noire, de poivre blanc et de notes de chêne d'épices, de vanille, de cannelle et d'anis se combinent pour offrir une longue finale."*



[www.grupolasantina.com](http://www.grupolasantina.com)

[ventas@grupolasantina.com](mailto:ventas@grupolasantina.com)