



THE BLEND

MALBEC, CABERNET SAUVIGNON
PETIT VERDOT

Variedad: 75% Malbec, 20% Cabernet Sauvignon, 5% Petit verdot

Región: Vistaflores, Valle de Uco, Mendoza, Argentina

Altura: 1150 MSN

Cosecha: Tercera semana de Abril

FERMENTACIÓN

Clásica con control de temperatura, maceración prolongada, uso de levaduras seleccionadas y maloláctica en barrica.

Crianza: 18 meses en roble francés

Potencial de guarda: 15 Años

Temperatura de guarda: 18-22 °C

Temperatura de servicio: 16-18 °C

Presentación: Botella 750 ml. - Caja x6 unidades

NOTAS DE CATA

Vino color rojo intenso profundo. Aroma a frutos negros y notas especiadas.

Lágrima amplia. Paso por boca extremadamente sabroso.

En boca se desarrolla largo y persistente, de taninos muy intensos.

Un gran Blend Argentino.

MARIDAJE

Carnes de caza (rojas y de aves), cortes a la parrilla, asados, carnes rojas, aves de corral al horno y/o con salsas. Pastas caseras, comidas criollas tradicionales, guisados. Quesos duros, azules y ahumados de cabra o vaca y amarillos c/corteza. Quesos maduros. Cremas heladas, mousse, cheesecake, chocolates, frutos rojos con crema..

ENÓLOGO/WINEMAKER

Cristian Cáccamo

Elaborado y embotellado en Bodegas Plaza de Grillos S.A.
Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

