

FINCA ABRIL

BODEGA & VIÑEDOS
VALLE DE UCO - MENDOZA - ARGENTINA

COSECHA	3° y 4° semana de abril de 2018
FORMA DE COSECHA	Manual con tijeras – en cajas de 10 kilos
VARIETAL	Red Blend: Malbec 86% - Cabernet Franc 14%
VIÑEDO	Malbec: La Consulta – Valle de Uco – Mendoza - Argentina – 1.034m/snm – 96 años Cabernet Franc: La Consulta – Valle de Uco – Mendoza - Argentina – 1.010m/snm – 27 años
CRIANZA	100% - 16 meses en barricas nuevas de roble francés
AÑEJAMIENTO	14 meses en botella
EMBOTELLADO	20 de noviembre de 2019 – sin filtrar -
PRODUCCIÓN	Partida limitada de 6.554 botellas numeradas
ALCOHOL	14,7 % En este blend cada variedad aporta su tipicidad, otorgando lo mejor de sí misma; logrando un vino de color rojo oscuro con matices casi negros. El malbec le aporta volumen de boca, redondez, taninos dulces y aromas destacados a mermeladas de frutas rojas. El cabernet franc le aporta persistencia en los taninos y particulares notas silvestres, principalmente a eucalipto. Las variedades se integran perfectamente dando lugar a un vino interesante, complejo y con sofisticada personalidad. Es ideal para acompañar carnes y verduras grilladas y pastas con salsas a base de hierbas aromáticas. Armoniza muy bien con queso azul y queso brie. Puede contener sedimentos totalmente naturales que no afectan la calidad del vino.
NOTAS DE CATA	Temperatura recomendada entre 16°C y 18°C. Recomendamos decantar al menos 1 hora antes de beberlo.
MARIDAJE	
SERVICIO	



ENOLOGO
Federico Laborde

ARTISTA
Renata Wur

OBRA
Formas y Sentidos

Art Collection

