

FINCA ABRIL

BODEGA & VIÑEDOS
VALLE DE UCO - MENDOZA - ARGENTINA

VARIETAL

Red Blend: Malbec 86% - Cabernet Franc 14%

COSECHA

3° y 4° semana de abril de 2018

FORMA DE COSECHA

Manual con tijeras - en cajas de 10 kilos

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.

Temperatura recomendada entre 16°C y 18°C.

Recomendamos decantar al menos 1 hora antes de beberlo.

NOTAS DE CATA

MARIDAJE

SERVICIO



Art Collection

ENOLOGO
Federico Laborde

ARTISTA
Renata Wur

OBRA
Formas y Sentidos

