TAMASCAL
WINERY

TAMASCAL BLEND



Composición Varietal

Malbec 68% Cabernet Sauvignon 32%

Año

2022

Información Técnica

Alcohol: 14,20 % v/v
Acidez total: 5,10 g/l

Cultivo

Uvas provenientes de Luján de Cuyo y Medrano. Viñedos añosos en parral y espaldero.
Cosecha manual en cajas de 18 kg.

Vinificación

Fermentación: Realizada con levaduras seleccionadas en vasijas con placas de frío.
Maceración fría durante 8 días y fermentación de 20 días a temperaturas controladas entre 24° a 26° C.

Crianza: roble francés de tostado medio durante 10 meses.

Notas de Cata

Vista: Violáceo con destellos rojos y negros.
Nariz: Aromas intensos a frutos rojos, frutas secas, notas a pimienta negra y cassis, con dejo de vainilla, tabaco y ahumados.
Boca: taninos redondos, equilibrado y de final persistente.