Cabernet Sauvignon - Merlot - Blend

Magnánimo

Este vino fue creado a partir del corte de dos variedades de gran carácter y presencia como el Cabernet Sauvignon, rey de los vinos tintos y su el hermano menor, el Merlot.
Este vino representa un verdadero corte de terrior debido a que el Cabernet Sauvignon proviene de la zona de Agrelo, Lujan de Cuyo. Piedemonte de Mendoza conducido en espadero con un suelo pedregoso
El Merlot proviene de la zona Este con un suelo limo arcilloso conducido en parral.
Estos dos estilos dan vida a un bend que es el fiel reflejo de lo que cada variedad y cada terruño de esta provincia Vitivinicola puede aportar a un Vino.



Variedad

Blend de Cabenet Sauvignon - Merlot

Elaboración
Se realiza una selección de frutas en la molienda
Maceración carbónica durante 2 días
Fermentación Fría por 15 dias
Sembrado y selección de levaduras para obtención de las mejores características en fermentación
El Cabernet es llevado a Barricas de roble francés y americano por 10 meses.
El merlot tuvo una guarda en duelas de roble francés por 6 meses
Los porcentajes del corte son definidos por degustación

Vendimia
Manual en cajas de 20 Kg.

Origen
Mendoza - Argentina

Guarda en Botellas
10 meses

Notas de Cata

La combinación de estas dos variedades le otorga a este vino un exquisito equilibrio de aromas y sabores.
Su color es rojo oscuro con ribetes granate.
Su aroma es complejo y recuerda a frutas rojas maduras, con notas especiadas, sutilmente aparecen los aromas de la madera, como vainilla, tabaco y café.
Su sabor es concentrado, se destacan frutas maduras, pimienta negra, notas ahumadas, también vainilla, café, tabaco y coco.
Este vino no ha sido filtrado por lo que puede presentar pequeños cristales o depósitos naturales de la conservación.
Enóloga
Andrea Di Silvestre

Uva Negra Wines Bandera de los Andes . Maipú . Mendoza . Argentina . Ph/Fax: 54 (0261) 4931897 - 4978983
www.uva-negra.com.ar / info@uva-negra.com.ar