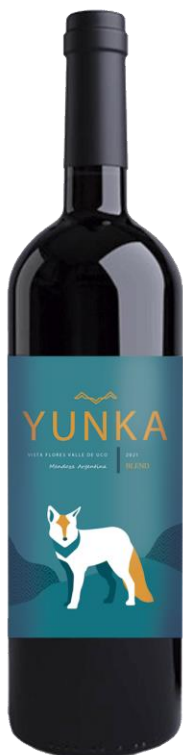


YUNKA BLEND 2022



La magia de combinar 2 variedades emblemáticas del Valle con la astucia de un zorro.

Variedad:	MERLOT 75%-MALBEC 25%		
Origen:	Vista Flores -Tunuyán-Mendoza		
Cosecha			
	Modo:	MANUAL EN CAJAS	
	Fecha:	10 DE MARZO Merlot 27 DE MARZO Malbec	
Elaboración:			
	MOLIENDA Y DESPALILLADO , MACERACIÓN FRÍA POR 24 HORAS , LUEGO FERMENTACIÓN POR 10 DÍAS A 25-28°C. FML NATURAL. MACERACIÓN TOTAL: 20 DIAS. DESCUBE A BARRICAS DEL 60% DEL MALBEC Y 100% DEL MERLOT		
Guarda:	60% DE MALBEC EN BARRICAS DE ROBLE FRANCES DE SEGUNDO Y TERCER USO POR 6 MESES. 100% DEL MERLOT EN BARRICAS DE TERCER USO POR 3 MESES. RESTO EN VASIJAS DE CONCRETO CON MICROOXIGENACIÓN NATURAL .		
Envasado:			
	FILTRACIÓN SUAVE Y ENVASADO. POR SER UN VINO DE BAJA INTERVENCIÓN PUEDE ARROJAR UN PRECIPITADO QUE NO AFECTA SU CALIDAD EN ABSOLUTO.		
Datos Analíticos:			
	Alcohol:	14,5%	
	AZUCAR;	2 G/L	
	ACIDEZ TOTAL:	5,5 G/L	
Degustación:			
	Vista:	ROJO VIOLACEO INTENSO	MATICES AZULADOS
	Aromas:	MERMELADA DE FRUTOS ROJOS. ESPECIADO CON TOQUES DE CHOCOLATE Y MENTA	
	Gusto:	AMABLE EN BOCA , CON TANINOS PERSISTENTES Y FINAL DE BOCA LARGO Y REDONDO.	
Maridajes:	ESTE BLEND SE DEJA ACOMPAÑAR CON LOS PLATOS MAS DIVERSOS.....SORPRÉNDASE		