

Marcelo Pelleriti

SELECTION

CAMPO DE LOS ANDES

Selecciones que reflejan la esencia del viñedo.

BLEND

36% CABERNET FRANC | 36% SYRAH | 28% MALBEC



VIÑEDOS

Campo de Los Andes, Valle de Uco.
Mendoza, Argentina. 1000 msnm.

SUELO

Franco limoso de origen aluvional con depósitos calcáreos.

COSECHA

Manual, en pequeñas cajas plásticas de 12 kg.

SELECCIÓN

Sistema de doble cinta de selección a banda y vibrante.

VINIFICACIÓN

Sistema de microvinificación en barricas de roble francés de 225 lts. Maceración en frío a

8°C durante 10 a 15 días. Rotación de barricas y pigeage en forma manual.

CRIANZA

16 - 22 meses en barricas de roble francés 45% nuevo, 55% de segundo y tercer uso. Reposo en botellas, durante 18 meses.

NOTAS DE CATA

De color rojo brillante y profundo con destellos violetas. Su aroma es complejo, posee notas de frutos rojos, como ciruela y a su vez especias. En boca presenta taninos redondos. Es un vino equilibrado y elegante de buena persistencia.

TEMPERATURA

Servir entre 14° - 16°C

DIRECTOR & ENÓLOGO Marcelo Pelleriti

Cosecha 2014 | 95 PUNTOS **JAMESSUCKLING.COM** 🍷