



ANDILLIAN

UNIQUE BLEND

ORIGEN

I.G. Los Chacayes, Tunuyán, Valle de Uco. A 1.300 m.s.n.m.

COMPOSICIÓN VARIETAL

Malbec, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon y Petit Verdot.

RENDIMIENTO

Todos los componentes de este blend tienen un rendimiento menor a 10.000 botellas por hectárea.

ELABORACIÓN

Raleo y selección de racimos en finca. Cosecha manual en cajas de 15 kg. Todos los varietales de este blend fueron fermentados de manera independiente y luego cortados durante su crianza en tanques de acero inoxidable y huevos de concreto. Los porcentajes utilizados fueron los que consideramos óptimos para que cada varietal se vea reflejado con balance y armonía. Este blend se cria aproximadamente durante 9 meses en barricas de roble francés de 500 litros de capacidad.

NOTAS DE CATA

De color rojo rubí profundo. Aromas florales, minerales y herbáceos, propios de las variedades que lo componen. En boca es de entrada amable y paso ligero, de elegante final y gran persistencia.

POTENCIAL DE GUARDA

7 a 9 años.

ENÓLOGO

Lucas Giménez.

CERTIFICACIÓN ORGÁNICA

Todos nuestros procesos son orgánicos, certificados por LETIS.



SUELO

Pedregoso, arenoso y calcáreo.

TEMPERATURA DE SERVICIO

14 a 16° C.

