



PLENO BLEND

Varietalidad: 50% Malbec; 35% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon.

Vendimia: 2021

Cosecha: manual.

Rendimiento: 8.000 kg/ha.

Tiempo en barricas: 100% del corte durante 12 meses en Barricas de Roble Francés de 3er y 4to uso.

Alcohol: 14.00 %V/V.

VIÑEDOS

Ubicación: Los Chacayes, Tunuyán.

Sistema de conducción: por espalderos.

Suelo: En la misma zona encontramos tres tipos de suelos, arenoso, calcáreo (conocido como “caliche”) y pedregoso.

Altura: 1200 mts sobre el nivel del mar.

Clima: desértico con precipitaciones menores a 200mm.

NOTAS DE CATA

De color rojo rubí, con intensos matices violáceos. En nariz es muy complejo, con expresivas notas de frutos rojos y negros, en armonía con toques especiados (pimienta negra, clavo de olor) y sutiles notas de vainilla, café y chocolate, aportados por su reposo en barricas. En boca revela una gran estructura, con taninos redondos y firmes, acidez refrescante y notas florales que cautivan en un excelso final.



CUARTO SURCO
VALLE DE UCO - MENDOZA

ELABORACIÓN

Descobajado y paso por la cinta de selección. Fermentación en frío durante 24 hs, para dar paso a la fermentación natural y posterior inoculado de levaduras. Fermentación durante 7 días a baja temperatura. Maceración pelicular: 15 días.