ANTUCURA GRAND VIN

Merlot
Cabernet Sauvignon
Malbec

Stephen Tanzer
91+
2010

UBICACIÓN DEL VIÑEDO	Valle de Uco, Mendoza.
PLANTAS POR HECTÁREA	5.500 (alta densidad)
ALTURA DEL VIÑEDO	1.050 mts. sobre el nivel del mar.
SUELO	Franco limoso de origen aluvional, con gravas en el subsuelo, muy pedregoso.
CLIMA	Continental con escasas precipitaciones (200 mm. por año).
COSECHA	Manual, en cajas plásticas de 18 kg.
ELABORACIÓN	Doble selección de racimos y granos, fermentación a 24º-28º C. en vasijas de 100-150 hl.; maceración extendida durante 30-45 días en función de la degustación y fermentación maloláctica natural.
CRIANZA	18 meses en barrica de roble francés de primer uso. Luego 12 meses de reposo en botella bajo temperatura, luz y humedad controladas.
NOTAS DE CATA	De color rojo intenso, brillante y profundo con reflejos violáceos. En nariz tenemos aromas a frutos rojos y negros maduros con notas especiadas y vainilla. Una boca llenadora, sedosa y con mucha persistencia mezclando frutas maduras con la elegancia de la madera, armonioso y equilibrado.
PRESENTACIÓN	Estándar (750 ml) y Magnum (1500 ml)
ALC. VOL.	15,7% v/v
AZ	3,32 g/l
AC	4,98 g/l
PH	3,8