

BLEND DE TINTAS

MALBEC | CABERNET SAUVIGNON
PETIT VERDOT | CABERNET FRANC

2022

GUALTALLARY | LOS CERRILLOS |
AGRELO | LOS ARBOLES
MENDOZA, ARGENTINA

35% Malbec, 35% Cabernet Sauvignon,
15% Petit Verdot, 15% Cabernet Franc

ALCOHOL: 14,9% v/v

PH/ACIDEZ: 3,65/5,62 g/l

AZÚCAR RESIDUAL: 2,1 g/l

COSECHA: Manual en cajas de 18kg / selección manual
de racimos / Martes 22 de marzo

ROBLE: 24 meses en barricas de roble francés
de primer y segundo uso

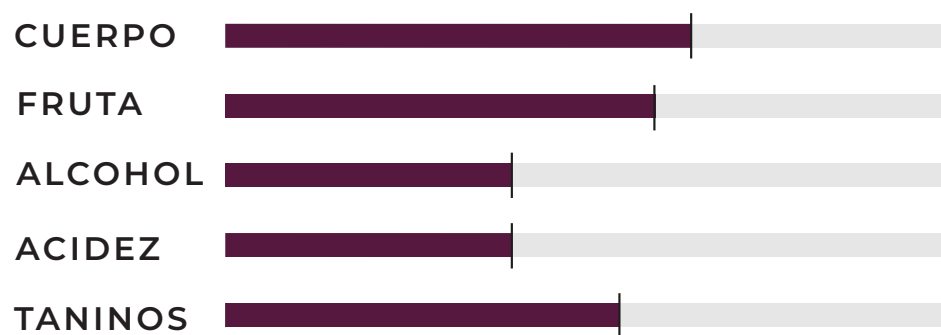
GUARDA POTENCIAL: 30 años.

PULSIÓN



DESCRIPCIÓN

De intenso y profundo color violeta. En la nariz este blend es complejo y muy atractivo, con aromas a mora, guindas en almíbar y hierbas silvestres. El paladar vivo muestra sabores a ciruela negra, cereza negra, mora y chocolate que perduran en un final robusto.



COLOR
VIOLETA



16/18°C



MALBEC



CABERNET
SAUVIGNON



PETIT
VERDOT



CABERNET
FRANC

TERROIR

GUALTALLARY Altitud: 1100-1650 msnm. Suelos: aluvionales, pobres, pedregosos y con una importante presencia de carbonato de calcio y arena.

LOS CERRILLOS Altitud: 1050 msnm. Suelos: suelos profundos y franco-arcillosos con piedras. Clima: El clima es templado con días cálidos, noches frescas.

AGRELO se encuentra en la primera zona del territorio mendocino. A 1.060 metros de altitud. Los suelos son de origen aluvional, profundos, y con presencia predominante de limo y arcilla.

LOS ÁRBOLES Los árboles está ubicado a 1350 msnm, con gran amplitud térmica, y suelos rocosos profundos. Vinos naturalmente frescos y frutados nacen de esta zona



AROMAS



MORAS



GUINDAS



CIRUELA
NEGRA



CEREZA
NEGRA