

ARTISTA

Edición Limitada

Blend Collection

El arte y los sueños se cruzan a menudo. El mundo que nos rodea es un gran sueño que alguna vez alguien se animó a expresar. El artista no solo imagina, sino que cabalga en su caballo de ilusiones enfrentando su destino. Anímate a soñar, el resto es solo murmullo.



BODEGA

ALONSO GUERRERO

MENDOZA - ARGENTINA

VALLE DE UCO Y LUJÁN DE CUYO
Mendoza, Argentina

MALBEC - CABERNET FRANC

60% MALBEC - 40% CABERNET FRANC

Cosecha:

El Cabernet Franc proviene de Agrelo, Luján de Cuyo; y el Malbec de La Consulta, Valle de Uco. La es cosecha manual con selección de racimos en finca durante la tercera semana de marzo y la primera de abril. Cada varietal se cosecha en diferentes etapas, obteniéndose perfiles de vinos totalmente diferenciados.

Vinificación:

Los dos varietales son vinificados individualmente. Se maceran en frío durante 3 días, luego se realiza la fermentación alcohólica a 28 °C durante 8 días con levaduras seleccionadas. Fermentación maloláctica natural en tanques de acero inoxidable.

Crianza:

Ambos varietales descansan 12 meses en barricas de roble francés de segundo y tercer uso, se usa como apoyo para logra complejidad, pero no es predominante, luego se produce el assamblage y fraccionamiento y se completa la crianza con 3 meses de estiba en botella.

Notas de cata:

Color: rojo púrpura intenso.

Nariz: este vino combina aromas a violetas, frutas rojas maduras, sutiles notas espaciadas.

Boca: ejemplar elegante y equilibrado, de gran amplitud y frescura en boca.

Maridaje:

Carnes rojas asado y ahumadas, cerdo, pastas con salsas especiadas, vegetales grillados.

Temperatura de servicio:

16 °C - 18 °C

