

# 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  
Mendoza, Argentina

## MALBEC - MALBEC

100% MALBEC

### Cosecha:

Las uvas provienen de dos diferentes viñedos que se conjugan de manera excepcional. La cosecha es manual con selección de racimos en finca durante la tercera semana de marzo (Luján de Cuyo) y la primera semana de abril (El Cepillo). Cada viñedo se cosecha en diferentes momentos cada uno en su punto óptimo de madurez.

### Vinificación:

Maceración prefermentativa fría durante 3 días, fermentación alcohólica a 28 °C durante 8 días con levaduras seleccionadas. Fermentación maloláctica natural en tanques de acero inoxidable.

### Crianza:

El vino descansa 12 meses en barricas de roble francés y americano de primer, segundo y tercer uso, luego se procede a hacer el assamblage, se fracciona y completa su crianza con los 3 meses de estiba en botella.

### Notas de cata:

*Color:* rojo intenso con tonos violáceos, limpio y brillante.

*Nariz:* Luján de Cuyo, entrega aromas que recuerdan a ciruelas maduras y cerezas frescas y Valle de Uco, notas de especias como pimienta negra frutos negros y clavo de olor, la crianza en roble aporta notas de cacao y balsámicas.

*Boca:* intenso y concentrado, de final largo y persistente.

### Maridaje:

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

### Temperatura de servicio:

16 °C – 18 °C

