

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 - MERLOT

60% MALBEC - 40% MERLOT

Cosecha:

Cosecha manual con selección de racimos en finca a fines de marzo (merlot) y principios de abril (Malbec). Cada varietal se cosecha en su punto óptimo de madurez, 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 lograr 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 intenso con reflejos rubí y violáceos.

Nariz: aromas intensos y equilibrados, que recuerdan a frutas maduras, flores y especias.

Boca: es fresco y expresivo, con estructura equilibrada y buena fluidez en boca, final distinguido y persistente.

Maridaje:

Aves de caza, carnes rojas asadas, y quesos de cabra y azules.

Temperatura de servicio:

16 °C - 18 °C

