

TIEMPO DE VALIENTES

DE GUARDA

BLEND



VARIEDAD: 60% Malbec, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot.

REGIÓN: Perdriel, El Peral y Lunlunta, Mendoza.

EDAD: viñedos de más de 100 años en Perdriel, 30 años en El Peral y 10 años en Lunlunta.

ALTURA: de los 850 msnm. en Lunlunta a 1.100 msnm en El Peral.

TIPO DE SUELO: muy heterogéneo debido a las diferentes zonas de donde provienen las uvas: Así encontramos suelos aluviales, franco-arenosos sobre canto rodado en Perdriel, a suelos francos en El Peral y muy pedregosos en Lunlunta.

CONDUCCIÓN: espaldero.

RIEGO: goteo.

FECHA DE COSECHA: 2ª quincena de Abril.

RENDIMIENTO: 65 qq/ha promedio.

VINIFICACIÓN: cosecha manual en bines de 400kg.

Se hace selección de racimos. Se enfría la vendimia para una maceración fría durante 48 hs. Fermentación clásica

con levaduras seleccionadas a una temperatura de 24-26 °C. Ramontajes y delestages en la etapa temprana de fermentación para luego pasar a pisoneos suaves (sobre todo en Cabernet y Petit) y remontajes esporádicos en Malbec.

Se fermentan con duelas de roble prácticamente sin tostar.

Se realiza una maceración prolongada y controlada, por degustación y análisis, para conseguir más complejidad en boca, pero preservar la fruta.

Fermentación maloláctica. Un 60% del volumen se añeja en barricas de roble francés de 300 L durante 12 meses y el 40% restante en tq's de acero inoxidable.

NOTA DE CATA: presenta color rojo granate con tonos violáceos. Nariz compleja, con aromas a pimiento, ciruela, cereza, frutos negros y regalís. Su paso por roble aporta notas a vainilla y dulce de leche. En boca es generoso, persistente, de buena estructura y de final largo. Jugoso.

ALCOHOL: 14,3 %

AZÚCAR: 2,50 g/l

ACIDEZ TOTAL: 5,80 g/l

PH: 3,55

MARIDAJE: Asado, cordero, estofados especiados, pastas con salsa roja, con la comida que uno desee o bien frente a una chimenea o disfrutando del paisaje.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16 - 18 °C

POTENCIAL DE GUARDA: 8 años.