

NIEVES ANDINAS



RED BLEND

| | |
|---------------|--|
| VARIETAL | 50% Malbec - 30% Merlot - 20% Petit Verdot |
| VINHEDO | Maipú , Mendoza, Argentina |
| ALTITUDE | 850 m |
| COLHEITA | Manual en recipientes de 18 a 20 kgs. |
| FERMENTAÇÃO | Em tanques de aço inoxidável com leveduras indígenas do vinhedo. Temperatura controlada entre 24 - 28 ° C. Tempo de fermentação - maceração de 7 a 10 dias. De duas a três remontagens por dia com elevação automática e dosagem controlada de oxigênio. |
| ANALISE | Álcool: 14.0 % - PH: 3,70 Acidade total: 4.81 g/l - Açúcar: 1,85 g/l |
| COSERVAÇÃO | 50% do vinho conservado em media 5 meses em barricas |
| TASTING NOTES | Cor rubi concentrada. Aroma de frutos pretos, mentolado e balsâmico, mostrando profundidade e carácter. Na boca apresenta-se potente, intenso, porem delicado y amavel. |