

SPECIAL BLEND

2013



"Intenso aroma a frutos rojos, moras negras, un toque de frutos secos y especias."

NOTAS TÉCNICAS

Composición Varietal:

Malbec (40%) – Cabernet Sauvignon (40%) – Merlot (20%)

Alcohol: 14,4 % vol.

Azúcar: 3,5 gr/lit

Acidez Total : 5,20 gr/lit

pH: 3,70

VINIFICACIÓN

La fermentación se realiza cada variedad por separado y utilizamos el sistema de vinificación tradicional con pisaje y delestaje. La maceración promedio de cada una de las variedades de 30 días aproximadamente. Cumple con la fermentación malo-láctica en un 100%. La crianza, en barricas de roble francés, se realiza en dos etapas, los primeros 8 meses cada variedad por separado y después de este tiempo, se realiza el Blend definitivo, volviendo a las barricas hasta completar los 15 meses de crianza.

NOTAS DE CATA

De profundo color rojo púrpura. Intenso aroma a frutos rojos, moras negras, un toque de frutos secos y especias, Notas de chocolate y tabaco.

Recuerdos a patay (algarrobo blanco)

En boca se presenta frutado, sedoso, equilibrado, sensual, succulento, de evidentes taninos suaves y maduros.

Vino muy elegante con un extraordinario final de boca.

POTENCIAL DE GUARDA

Entre 8 y 10 años.

TEMPERATURA DE SERVICIO

16° C – 17° C.

— BODEGA —
DEL FIN DEL MUNDO
— PATAGONIA ARGENTINA —

BODEGA DEL FIN DEL MUNDO
Ruta Prov. 8 Km. 9, San Patricio del Chañar, Neuquén, Patagonia Argentina.
Tel/Fax: (+ 54 299) 485 5004 / 485 5083

OFICINA NEUQUÉN
San Martín 195, 5º piso, oficina 3 (Q8300LKC) Neuquén, Patagonia Argentina.
Tel/Fax: (+ 54 299) 442 4040 / 448 1302

OFICINA BUENOS AIRES
Honduras 5663 (C1414BNE) Ciudad de Buenos Aires, Argentina.
Tel/Fax: (+ 54 11) 4852 6660
info@bdfm.com.ar / www.bodegadelfindelmundo.com