



FINCA EL ORIGEN

MOUNTAIN CHARACTER

*En un comienzo fue un océano, luego montañas y finalmente una cordillera,
la misma que hoy alberga los viñedos que producen vinos de altura con personalidad de montaña
y una complejidad y carácter que solo este terroir puede conferir.*

ANDES BLEND

VIÑEDOS

- Ubicación: Todas las uvas de este Blend provienen de únicos viñedos "Single vineyard" de nuestra finca La Esperanza. Ubicada en Los Chacayes, IG considerada como Top 3 terruños argentinos.
- Altura: 1.200 msnm.
- Rendimiento: 8.000 kilos por hectárea.

VINIFICACION

- Proceso de maceración pre-fermentativa de 3 días. Luego pasa a fermentación alcohólica de 7 días y maceración post fermentativa de 10 días. Por lo tanto, está un total de 20 días en contacto con hollejos.
- Crianza de 8 meses en barricas de diferentes usos, para lograr un aporte equilibrado e integrado de madera al vino.
- Finalizado el proceso de vinificación, se decide la mezcla final de Cabernet Sauvignon, Malbec y Petit Verdot.

NOTAS DE CATA

- Este Blend se presenta con gran intensidad de color.
- Es un vino concentrado y perfumado, donde se destacan notas de pimienta y especias (provenientes de su gran porcentaje de Cabernet Sauvignon) sumado a moras, cerezas y ciruelas (aportadas por el Malbec).
- Es un blend redondo, persistente y de taninos aterciopelados.

MARIDAJE Y SERVICIO

- Servir entre 16/18°C
- Carnes asadas BBQ, cerdo y guisos de legumbres.

PUNTAJES

TIM ATKIN / 93pts - 2015
JAMES SUCKLING / 90pts - 2018



ENÓLOGO: Gonzalo Bertelsen