



LA IGRIEGA BLEND

MALBEC 68%, CABERNET SAUVIGNON 25%,
CABERNET FRANC 4% y PETIT VERDOT 3%

| Enólogo Felipe Stahlschmidt

Añada: 2018

Refleja la expresión genuina de Paraje Altamira en la que se busca obtener una mayor complejidad utilizando distintos varietales del terroir.

Ubicación de los viñedos:

Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza.

Características de los viñedos:

10 años; suelos franco arenosos, con cantos rodados aluviales a 75 cm de profundidad, con depósitos calcáreos.

Elaboración:

Se cosechó cada uno de los varietales priorizando la fruta en el momento de la madurez, se descobajó y fermentó cada una de las variedades por separado. Se fermentó con temperaturas controladas para proteger los sabores frutados y no sobre extraer taninos. Al final de la fermentación se envió a barriles donde se completó la fermentación maloláctica. Se conservó en barriles durante 9 meses. Luego se realizó el corte y se lo envió apileta de concreto, allí se conservó hasta el fraccionamiento.

Número de botellas producidas: 3.000 BOTELLAS

Mercados: Argentina, USA, China y Taiwan.

Color: Tinto
Tipo: Blend tinto seco

Alcohol: 14%
pH/acidez: 3.72 / 5.7
Azúcar residual: 2.1