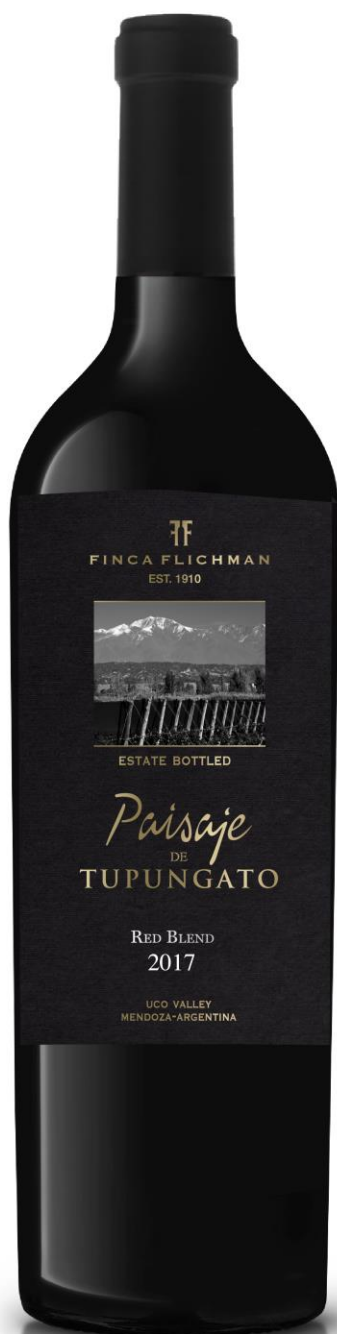


Paisaje DE TUPUNGATO



RED BLEND 2017

Composición varietal / *Varietal Composition*

50% Malbec - 50% Cabernet Sauvignon

Vinificación / *Vinification*

Cosecha: Manual

Harvest: Hand picked grapes

Tiempo de fermentación: 20 días

Fermentation Time: 20 days

Temperatura Máxima: 28° C // *Maximum Temperature: 28° C*

Maceración: 28-30 días

Maceration: 28-30 days

Fermentación Maloláctica: Sí // *Malolactic Fermentation: Yes*

Tiempo de Guarda: 12 meses en barrica de roble Francés y 6 meses de guarda en botella

Ageing: 12 months in French oak barrels further 6 in bottle

Análisis / *Analysis*

Alcohol: 14% Vol

Alcohol: 14% Vol

Acidez total: 5,1 g/l

Total Acidity: 5,1 g/l

Azúcar: <1,8 g/l

Sugar: <1,8 g/l

Degustación / *Tasting*

Color: Rojo rubí profundo

Colour: Deep ruby red

Aroma: Aroma complejo de frutos rojos y pimiento rojo

Aroma: Complex aroma of red fruits and red pepper

Sabor: Frutado con buen volumen y densidad de boca

Flavour: Fruity and full-body wine

Final: Largo con taninos delicados

Finish: Long finish with soft tannins