



GRAN CORTE 2018



Composición varietal / *Varietal Composition*

55% Malbec - 25% Cabernet Sauvignon - 20% Merlot

Vinificación / *Vinification*

Viñedos / *vineyards*:

Tupungato, Mendoza, Argentina

Cosecha: Manual // *Harvest: Hand picked*

Tiempo de fermentación: 15/20 días

Fermentation Time: 15/20 days

Temperatura Máxima 26°-28°C // *Maximum Temperature: 26°-28° C*

Fermentación Maloláctica: Si

Malolactic Fermentation: Yes

Tiempo de Guarda: 12 meses en barriles de roble francés de 500lt/2000lt de primer y segundo uso seguidos de 8 meses en botella.

Ageing: Spends 12 months in 500lt/2000lt first and second use oak casks followed by 8 month of bottle aging.

Análisis / *Analysis*

Alcohol: 14,5% Vol

Alcohol: 14,5% 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: Intenso rojo rubí con matices granate

Colour: Intense ruby red with garnet hints

Aroma: Ciruela especiada, cereza negra, clavo y lavanda. Hierbas secas

Aroma: Spiced-plum, black-cherry, clove and lavender. Dried herbs

Sabor: Complejo, de cuerpo medio y taninos sedosos

Flavour: Complex, medium bodied with silky tannins

Final: Persistente, frutado y con una suave nota salina

Finish: Persistent, fruity-forward and lightly saline finish