

DEDICADO

GRAVEL & STONE 2017



Composición varietal / Varietal Composition

100% Malbec

Vinificación / Vinification

Viñedos / vineyards:

Tupungato, Mendoza, Argentina

Superficie: 0,51ha // Surface: 0,51 ha

Rendimiento: 5000 kg/ha // Yields: 5000 kg/ha

Cosecha: Manual // Harvest: Hand picked

Tiempo de fermentación: 15/20 días (microvinificación)

Fermentation Time: 15/20 days (microvinification)

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

Fermentación Maloláctica: Si

Malolactic Fermentation: Yes

Tiempo de Guarda: 15 meses en barricas de roble francés (tostado medio) y toneles de 2000lt. (sin tostar)

Ageing: 15 months in French oak barrels (medium toast) and 2000lt tonels (untoasted)

Análisis / Analysis

Alcohol: 14% Vol

Alcohol: 14% Vol

Acidez total: 5,4 gr/lt

Total Acidity: 5,4 gr/lt

Azúcar: 1,8 lt

Sugar: 1,8 lt

Degustación / Tasting

Perfil del vino: rojo rubí profundo y gran intensidad de aromas. En boca es estructurado y complejo debido a las diversas capas de sabores obtenidas luego de pasar 15 meses en contacto con roble francés. El resultado es un vino elegante, con gran medio de boca en donde se perciben sabores a fruta negra madura, especias dulces y acidez vibrante. Final frutado y persistente.

Wine profile: deep ruby red and great intensity of aromas. In the mouth it is structured and complex due to the different layers of flavors obtained after spending 15 months in contact with French oak. The result is an elegant wine, with expressive flavours in mouth as ripe black fruit, sweet spices and vibrant acidity. Fruity and persistent finish.

DEDICADO

SAND & SILT 2017



Composición varietal / Varietal Composition

100% Malbec

Vinificación / Vinification

Viñedos / vineyards:

Tupungato, Mendoza, Argentina

Superficie: 0,61ha // Surface: 0,61 ha

Rendimiento: 7000 kg/ha // Yields: 7000 kg/ha

Cosecha: Manual // Harvest: Hand picked

Tiempo de fermentación: 15/20 días (microvinificación)

Fermentation Time: 15/20 days (microvinification)

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

Fermentación Maloláctica: Si

Malolactic Fermentation: Yes

Tiempo de Guarda: 15 meses en barricas de roble francés (tostado medio) y toneles de 2000lt. (sin tostar)

Ageing: 15 months in French oak barrels (medium toast) and 2000lt tonels (untoasted)

Análisis / Analysis

Alcohol: 13,5% Vol

Alcohol: 13,5% Vol

Acidez total: 5,4 gr/lt

Total Acidity: 5,4 gr/lt

Azúcar: 1,4 lt

Sugar: 1,4 lt

Degustación / Tasting

Es un vino de color rojo rubí profundo en donde predomina el carácter frutado y floral. En boca se destaca por su acidez mordiente y refrescante. La madera se encuentra perfectamente integrada logrando taninos redondos sin imponer sus aromas propios de la crianza. El resultado es un vino sin aristas, equilibrado y de perfil moderno.

Wine profile: It is a deep ruby red wine where fruity and floral character predominates. In the mouth it stands out for its mordant and refreshing acidity. The wood is perfectly integrated achieving round tannins without imposing its own aging aromas. The result is a wine without edges, balanced and modern profile.