

PENEDO BORGES CEPAS

BLEND 2018



PENEDO BORGES
BODEGA BOUTIQUE

VIÑEDO

Origen: Agrelo, Luján de Cuyo (1050 msnm)

Varietal: 50% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah, 20% Malbec

Producción: 8.000/10.000 kg/ha

En el viñedo se realizan trabajos diferenciados de desbrote y deshoje para lograr una mayor expresión varietal y equilibrio de madurez.

BODEGA

Elaboración tradicional. Manejo controlado de temperatura durante la fermentación y maceración. Remontajes diarios y delestages.

Maceración total: 20 días. Prensado suave.

Crianza: 15% del vino en roble francés y americano durante 6 meses.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol	Azúcar Residual	Acidez
14.5°	1.8 g/l	5.45 g/l

NOTA DE CATA

Blend de color rojo rubí intenso y destellos violáceos. De nariz especiada, con notas florales, pimienta roja y ciruelas. En boca, es un vino redondo de buena estructura con taninos maduros, elegante y de muy buen final.

Maridaje sugerido: carnes rojas, pastas con salsa bolognesa, quesos duros, chivito y risotto de hongos.

