

# PENEDO BORGES CEPAS

## BLEND 2020



PENEDO BORGES  
BODEGA BOUTIQUE

### VIÑEDO

Origen: Agrelo, Luján de Cuyo (1050 msnm)

Varietal: 60% Malbec, 22% Syrah, 18% Cabernet Sauvignon

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°   | 2.57 g/l        | 5.24 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.

