



PENEDO BORGES  
BODEGA BOUTIQUE

## PENEDO BORGES ICONO

### EDICIÓN ANIVERSARIO 2018

#### VIÑEDO

Origen: Agrelo, Luján de Cuyo (1.050 msnm)

Varietal: 31% Cabernet Franc; 27% Petit Verdot; 18% Malbec; 15% Cabernet

Sauvignon y 9% Syrah.

Producción: 5.000 kg/ha

La celebración del X Aniversario del lanzamiento de nuestro vino Icono representa un tributo a 10 años de aprendizaje, esfuerzo, dedicación y pasión por lo que hacemos. Para ello elegimos hacerlo con un blend como una fiel representación del trabajo en equipo donde cada uno aporta su mejor versión.

#### BODEGA

70% uva estrujada y 30% sin estrujar para obtener una fermentación intracelular que aporta complejidad aromática. Fermentación con temperatura controlada. Pisoneos diarios.

Crianza: en barricas de roble francés de primer uso durante 12 a 14 meses. 12 meses de estiba en botella.

#### DATOS ANALÍTICOS

Alcohol	Azúcar Residual	Acidez
14.8°	1.75 g/l	5.30 g/l

#### NOTA DE CATA

Color rojo profundo con tonos violáceos. En nariz, presenta equilibrio de notas de fruta madura, con especias y aromas herbales que le dan gran complejidad. Su crianza en roble termina de armonizar aromáticamente el vino con notas de vainilla y chocolate.

En boca la dulzura de sus taninos le dan un final, complejo y largo.

**Maridaje sugerido:** asados de chivo, plato con hongos, champignones, queso de cabra, cordero.

