



PENEDO BORGES
BODEGA BOUTIQUE

PENEDO BORGES PRISMA

GRAN BLEND 2018

VIÑEDO

Origen: Agrelo, Luján de Cuyo (1.050 msnm)

Varietal: 44% Petit Verdot, 36% Cab. Franc, 9% Cab. Sauv., 7% Syrah, 4% Mabec

Producción: 6.000 kg/ha

Las uvas poseen un manejo diferenciado de desbrote, deshoje y raleo que permite llegar a la concentración natural de las uvas para obtener un balance armónico entre su estructura tánica y complejidad aromática.

BODEGA

Maceración fría y fermentación con temperaturas controladas.
• Remontajes diarios y delestages. Prensado suave.

Crianza: barricas de roble francés y americano de primer, segundo y tercer uso por 12 meses.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol	Azúcar Residual	Acidez
15°	2.07 g/l	5.21 g/l

NOTA DE CATA

De color rojo violáceo, de nariz compleja y fresca, con notas de especias, pimienta blanca, pimiento dulce, frutas rojas. Redondo en boca, elegante y sedoso, de gran final.

Maridaje sugerido: pesca, chivo asado, riñones, guiso de aves, conejo, pastas con hongos o champignones.

