

## CEPAS BLEND 2022

**ENÓLOGO:** Juan Manuel González

### VIÑEDO

**Origen:** Agrelo, Luján de Cuyo (1.050 m.s.n.m.)

**Varietal:** 40% Malbec, 35% Syrah, 15% Cabernet Franc,  
5% Petit Verdot, 5% Cabernet Sauvignon

**Producción:** 8.000 / 10.000 kg/ha

*Control de las labores en el viñedo para lograr la mejor expresión varietal de Alto Agrelo.*

### BODEGA

Elaboración tradicional. Temperatura de fermentación entre 24° y 26°C.

Remontajes diarios. Prensado suave.

Crianza: Sin paso por Barricas

### DATOS ANALÍTICOS

**Alcohol:** 13,5°

**Azúcar Residual:** Menos de 1,80 g/l

**Acidez:** 5,50 g/l

### NOTA DE CATA

Blend de color rojo rubí 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.

