



# NAVIRA

BLEND 2016

**COSECHA: 2016**

**VARIEDADES:** 50% Merlot -30% Tannat-20% Petit Verdot

**VIÑEDOS:** Uvas provenientes de nuestros viñedos situados en Finca Colonia Caroya, Finca Las Corzuelas-Quilino y Finca Bonetto-Las Playas Cruz del Eje-Córdoba.

**METODO DE COSECHA:** Manual en cajones de 18/20 Kgs.

**VINIFICACIÓN:** Despalillado suave, Maceración y fermentación en tanques de acero inoxidable durante 28 días con levaduras seleccionadas, descube y fermentación Maloláctica en tanques.

**NOTAS DE CATA:** Color rojo rubí profundo, en aroma se perciben notas de mermeladas de frutos rojos, hierbas, especias y frutos maduros, con notas balsámicas. En boca es complejo y frutado, de persistencia media.

**DATOS ANALÍTICOS:**

**ALCOHOL:** 13,40 %

**AZÚCAR RESIDUAL:** 3,50 g/l

**PH:** 3,65

**ACIDEZ TOTAL:** 6,00 g/l

**PRODUCCIÓN:** 10.000 Botellas

**SERVICIO:** Entre 14-16°C

**ENÓLOGO:** Gabriel Campana

**ING. AGRÓN:** Daniela Mansilla