



NAVIRA BLEND 2018

COSECHA: 2018

VARIETADES: 40% Syrah, 30% Tannat, 30% Merlot

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 20 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-negros, hierbas, especias y frutos maduros, con notas balsámicas. En boca es complejo y frutado, de persistencia media. Estibado en botellas durante 6 meses

DATOS ANALÍTICOS:

ALCOHOL: 13,30 %

AZÚCAR RESIDUAL: 2,50 g/l

PH: 3,65

ACIDEZ TOTAL: 6,00 g/l

PRODUCCIÓN: 15.000 Botellas

SERVICIO: Entre 14-16°C

ENÓLOGO: Gabriel Campana

ING. AGR.: Daniela Mansilla