

FINCA ABRIL

VALLE DE UCO - MENDOZA - ARGENTINA

COSECHA

3° y 4° semana de abril de 2013

FORMA DE COSECHA

Manual con tijeras – en caja de 10 kilos

COMPOSICIÓN VARIETAL

Red Blend: Malbec 71% - Cabernet Sauvignon 29%

VIÑEDOS

Malbec: La Consulta – Valle de Uco – Mendoza – Argentina - 1.034 m/snm – 91 años

Cabernet Sauvignon: Altamira – Valle de Uco – Mendoza – Argentina - 1.078 m/snm – 25 años

CRIANZA

100% - 20 meses en barricas francesas de 1° uso

EMBOTELLADO

20 de julio de 2015 – sin filtrar -

PRODUCCIÓN

Edición limitada de 6.709 botellas

ALCOHOL

14,7%

NOTAS DE CATA

En este blend cada variedad mantiene su tipicidad, otorgando lo mejor de sí misma; logrando un vino de color rojizo casi negro con destellos morados.

Se expresa mediante un abanico de aromas, comenzando por la fruta roja madura y la frescura de las violetas hasta las sutiles notas especiadas con marcados acentos a torrefacción.

Complejo, bien integrado, con un final en boca aterciopelado y una equilibrada acidez. Con sofisticada personalidad.

MARIDAJE

Es ideal para acompañar carnes rojas en distintas formas de cocción y pastas con salsas especiadas. Marida muy bien con quesos de pasta dura.

SERVICIO

Temperatura recomendada entre 16°C y 18°C. Puede contener sedimentos totalmente naturales que no afectan la calidad del vino. Recomendamos decantar.

ENÓLOGO: Federico Laborde

ARTISTA: Carlos Regazzoni

OBRA: Tango

El bandoneón es al tango como el vino al devenir de los tiempos.



Art Collection

GRAN RESERVA



www.fincaabril.com