

TERSUS

BLEND 2023

ALCOHOL
13,8 % v/v

AZÚCAR RESIDUAL
1,80 g/l

ACIDEZ TOTAL
5,5 g/l (Ac. Tartárico).



VARIEDAD

Malbec / Cabernet Franc

VIÑEDO

Luján de Cuyo, Mendoza. 1.040 m.s.n.m.

EDAD DEL VIÑEDO

10 años.

COSECHA

21 de marzo de 2023

RECOLECCIÓN

Manual en cajas de 18 kgs.

ELABORACIÓN

Maceración pre-fermentativa en frío de 24hs y luego fermentación en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada de 26°C.

CRIANZA

12 meses 50% en acero inoxidable y 50% en barricas de roble francés.

ENÓLOGO

Federico Isgró

NOTAS DE CATA:

Color: rojo azulado.

Nariz: elegante y delicado, violetas y frutas como la cereza y la frutilla. Madera muy bien integrada. También se suman para dar complejidad notas sutiles de hierbas como jarilla y el tomillo.

Boca: de cuerpo medio largo. Se destaca su excelente acidez dándole gran capacidad de guarda. Equilibrio de taninos dulces y maduros.

PRESENTACIÓN

Cajas por 6 botellas 750 ml o cajas por 12 botellas 750 ml.