

TERSUS

BLEND 2024

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

20 de marzo de 2024

RECOLECCIÓN

Manual en cajas plásticas 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 granate 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.