

# TAN SOLO

CORTE 2020

## COSECHA

COSECHA A MANO  
MARZO 2020

## COMPOSICIÓN VARIETAL

90% MALBEC  
10% CABERNET FRANC

## APELACIONES

GUALTALLARY Y LAS COMPUERTAS  
MENDOZA, ARGENTINA

## VIÑEDOS

La selección de viñedos en la creación de este vino es vital para el perfil final del vino: la concentración de la fresca y vitalidad de Gualtallary se combina con la textura y la fruta de las Compuertas para lograr un vino expresivo y fluido, que permite ser disfrutado en todo momento.

## ENOLOGÍA

Cada varietal fermentó por separado, respetando al máximo la identidad de cada uno. La enología aplicada es de precisión y de interacción, tratando de que las intervenciones sean mínimas. Los tiempos de maceración fueron definidos por degustación hasta el momento del prensado.

## AGING Y EMBOTELLADO

Una vez que termina la fermentación, la vida del vino continuó en barricas de roble francés (10% de primer uso) por doce meses hasta que fue embotellado en febrero de 2020. La partida fue limitada a 5000 litros.

## NOTAS DE CATA

De color rojo violáceo intenso, este vino muestra gran complejidad con aromas que recuerdan a violetas, frutilla, hierbas y chocolate. Además, la madera aporta toques sutiles de vainilla y tabaco rubio. En la boca es amable, amplio, jugoso y muy fresco.

