



CLOS DE CHACRAS

BODEGA DE FAMILIA

CAVAS DE CRIANZA

BLEND 2016

69% MALBEC, 20% MERLOT, 11% CABERNET SAUVIGNON

VIÑEDO: Chacras de Coria (Luján de Cuyo) y Gualtallary (Tupungato), Mendoza.

RENDIMIENTO: 100 quintales por hectárea.

CRIANZA: 6 meses en barricas de tercer uso.

ALCOHOL: 13.5%

AZÚCAR RESIDUAL: 2 g/l

ACIDEZ: 5.46 g/l

PH: 3.9

FECHA DE EMBOTELLADO: Diciembre, 2016.

NOTAS DE CATA:

A la vista se observa una buena profundidad de color en el que prevalecen los tintes violáceos característicos del Malbec. En nariz presenta una gran intensidad aromática, destacándose las notas florales, muy bien amalgamadas con aromas de frutos rojos maduros y especias del Merlot y el Cabernet Sauvignon. También aparecen recuerdos de vainilla y chocolate amargo, cedidos por el roble. En boca tiene un ingreso amable y se percibe un vino equilibrado, fresco con cuerpo medio y taninos dulces y elegantes.



www.closdechacras.com.ar - ventas@closdechacras.com.ar
Monte Líbano 1025, Chacras de Coria
Luján de Cuyo, Mendoza

📷 [closdechacras](#)

📌 [bodegaclosdechacras](#)

🐦 [closdechacras](#)