

# GRAN ESTIRPE

BLEND 2015

65% MALBEC, 20% MERLOT, 15% CABERNET FRANC

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

RENDIMIENTO: 40 quintales por hectárea.

CRIANZA: 18 meses en barricas de roble francés.

ALCOHOL: 14.5%

AZÚCAR RESIDUAL: 2.81 g/l

ACIDEZ TOTAL: 5.10 g/l

PH: 3.9

FECHA DE EMBOTELLADO: Octubre, 2016.

## NOTAS DE CATA:

Presenta una profunda intensidad de color, de matices rojos brillantes. En nariz expresa una riquísima complejidad aromática debido a la gran concentración adquirida en los cuidadosos procesos de cultivo y vinificación. El Malbec de Chacras de Coria en Luján de Cuyo, aporta dulces aromas florales y de ciruela madura; el Merlot y el Cabernet Franc, ambos de Gualtallary en el Valle de Uco, le dan a este corte las características especiadas de pimienta, hierbas aromáticas y pimienta rojo dulce. Luego de algunos minutos de oxigenación las notas de vainillas cedidas por el roble dan lugar a una refinada frutalidad que recuerda a la cereza fresca. Los taninos se encuentran finamente integrados aportando redondez y elegancia en el marco de una gran estructura.



## CLOS DE CHACRAS

BODEGA DE FAMILIA



[www.closdechacras.com.ar](http://www.closdechacras.com.ar) - [ventas@closdechacras.com.ar](mailto:ventas@closdechacras.com.ar)  
Monte Líbano 1025, Chacras de Coria  
Luján de Cuyo, Mendoza

📷 [closdechacras](#)    🍷 [bodegaclosdechacras](#)    🐦 [closdechacras](#)