

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

📷 [closdechacras](#)

📌 [bodegaclosdechacras](#)

🐦 [closdechacras](#)