



# Andillian

## Unique Blend, 2019

### VIÑEDOS

Ubicados en Alto Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.

### VINIFICACIÓN

Raleo y selección de racimos en finca. Cosecha manual en cajas de 15 kg. Todos los varietales de este blend fueron fermentados de manera independiente y luego cortados durante su crianza en tanques de acero inoxidable y huecos de concreto. Se utilizó roble francés sólo durante la fermentación. Los porcentajes utilizados fueron los que consideramos óptimos para que cada varietal se vea reflejado con balance y armonía.

### CERTIFICACIÓN ORGÁNICA

Todos nuestros vinos y viñedos orgánicos, certificados por Letis y Ecocert.

### ENÓLOGO ASESOR

Michel Rolland.

### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

De color rojo rubí profundo. Aromas florales, minerales y herbáceos, propios de las variedades que lo componen. En boca es de entrada amable y paso ligero, de elegante final y gran persistencia.

**LA COSTE**  
DE LOS ANDES

*Mendoza*

**CHÂTEAU**  
**LA COSTE**

*Provence*



### VARIETADES

50% Malbec, 25% Cabernet Franc, 15% Bonarda y 10% Petit Verdot.

### TIPO DE SUELO

Franco arcilloso, semi permeable.

### EDAD DE LOS VIÑEDOS

Más de 10 años.

### RENDIMIENTO

todos los componentes de este blend tienen un rendimiento menor a 10.000 botellas por hectárea.



# Andillian

## Unique Blend, 2019

### ORIGIN

Alto Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.

### WINEMAKING METHOD

Best rows selected at the field and then transported to the winery in small boxes of 17 kg. of capacity.

All the varieties used in this blend were fermented separately and then blended before aging them in tanks and barrels. The percentages decided of each variety are the ones we considered best to get a wine with the right balance and harmony.

### ORGANIC CERTIFICATION

All our processes are organic certified. The vineyards are certified by Letis and the winery by Ecocert.

### ENÓLOGO ASESOR

Michel Rolland.

### SERVICE TEMPERATURE

We suggest to serve at 14°C to 16 °C.

### TASTING NOTES

We leave this section for the free interpretation of each consumer as we consider every description is correct.

**LA COSTE**  
DE LOS ANDES

*Mendoza*

**CHÂTEAU**  
**LA COSTE**

*Provence*



### VARIETIES

50% Malbec, 25% Cabernet Franc, 15% Bonarda and 10% Petit Verdot.

### TYPE OF SOIL

Sandy and clayey, semi-permeable.

### VINEYARDS AGE

More than 15 years.

### YIELD

All the components of this blend have a yield lower than 10.000 bottles per hectare