



WINES

Lui District Blend Appellation Los Chacayes 2018

Variedad de uva	50% Malbec, 30% Merlot, 20% Cabernet Franc
Viñedo	100% Los Chacayes, Tunuyán, Mendoza a 1230 metros s.n.m.
Tipo de suelo	80% arena, 10% limo con 10% a 20% de rocas en superficie. Profundidad 1 metro. Subsuelo: rocoso.
Detalle de la cosecha	Manual entre el 15 y 27 de marzo de 2018

VINIFICACION

Selección de racimos y despalillado de granos. Maceración pre fermentativa por 48 hrs. 12 días de fermentación alcohólica. 5 días de maceración post fermentativa. Fermentación maloláctica natural.

MADURACION

En barricas francesas de 300 litros de primer uso por 12 meses, luego del corte el vino se guarda en barricas de 500 litros por 6 meses

NOTAS DE CATA

Color	Rojo profundo con matices oscuros.
Nariz	Notas a frutos negros, especias como tomillo y pimienta negra.
Boca	En boca es muy concentrado y equilibrado, de taninos potentes y elegantes, se destaca por su personalidad y persistente final de boca.

Winemaker: Mauricio Vegetti Lui