



FINCA BLOUSSON

Viñedos y Bodega

MENDOZA - ARGENTINA



Amará

BLEND OF CHOICE

Amará Malbec - Cabernet Franc

FICHA TÉCNICA

75% Malbec - 25% Cabernet Franc - Cosecha Manual: Año 2018.

Alcohol: 13,7%.

Viñedos Malbec: Agrelo, Luján de Cuyo.

Viñedos Cabernet Franc : Gualtallary, Tupungato.

Plantación: Malbec 2005, Cabernet Franc 2015.

Altitud: Malbec 980 msnm. - Cabernet Franc 1350 msnm.

Rendimiento: 8.000 kg/ha.

Elaboración: Tradicional en tanques de acero inoxidable. Maceración pre fermentativa en frío. Fermentación con levaduras indígenas. Fermentación maloláctica de manera espontánea. Crianza durante 9 meses en barricas de roble francés de 500 litros.

Producción: 6.000 botellas.

Potencial de guarda: 10 años.

Vinicultor: Patrick Blousson.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

De color rojo violáceo. Interesante nariz compleja con aromas de frutas rojas y negras como cerezas y ciruelas, sumado a notas de hojas de tomate y especias aportadas por el Cabernet Franc. En boca, el Cabernet Franc añade frutos negros y taninos, haciendo una combinación perfecta que se traduce en un vino de buena concentración, elegante y complejo a la vez.

