

CORRALILLO WINEMAKER'S BLEND 2013

D.O. Valle de San Antonio



VIÑEDO

Nuestra mezcla tinta 2013 está compuesta por Cabernet Franc (24%), Malbec (16%) y Syrah (60%). Las uvas provienen de nuestros viñedos más antiguos de Rosario, ubicados en distintas laderas, con una gran exposición al sol. Los suelos son de origen granítico-coluvial principalmente, de baja fertilidad y excelente drenaje. A nivel de viñedo cada una de las variedades que componen el blend son manejadas bajo los principios de la agricultura biodinámica, siendo muy específico para cada una de ellas, lo que nos permite alcanzar una madurez y concentración óptima de la fruta.

VINIFICACIÓN

Todos los componentes fueron sometidos a una maceración fría por 7 días previo a la fermentación alcohólica, posteriormente se utilizó un conjunto de técnicas enológicas específicas para cada componente con el fin de potenciar las características de cada uno de ellos. Cada lote fue envejecido 16 meses en barricas francesas de distintas tonelerías, bosques y tostado. Finalmente se realizó la mezcla utilizando porcentajes específicos de cada uno de los lotes para lograr una mezcla balanceada y compleja, mostrando como se expresó el terroir para cada una de las variedades de la mezcla durante la temporada.

NOTAS DE CATA

Se trata de un vino de color rojo profundo y brillante con tonalidades violeta. En nariz destacan las notas a frutos rojos, chocolate y especias. En boca posee un paladar medio completo, con taninos redondos y suaves. Cada variedad aporta complejidad de distintas formas, el Cabernet Franc posee la estructura y taninos, el Malbec las notas florales, el Syrah entrega las especias, las notas a violetas y tierra húmeda. Finalmente el pequeño toque de petit verdot proporciona el cierre ideal a la mezcla. La madera está perfectamente integrada, aportando mayor complejidad, con un final largo y elegante.

MARIDAJE

Perfecto para disfrutar en compañía de carnes rojas a la parrilla, especialmente cordero al estilo magallánico, pastas, comidas especiadas y quesos maduros. Servir a 18° C.

INFORMACIÓN TÉCNICA

- Grado alcohólico: 14°
- Acidez Total (g/l): 3,41
- Az. Reductores (g/l): 1,81
- pH: 3,58
- 3456 cajas producidas