



BLEND · COSECHA 2023



Beber con moderación
Prohibida su venta a menores de 18 años

Ficha técnica

NOMBRE COMERCIAL

Blend 13/20

AÑO COSECHA

2023

GRAD. ALCOHOLICA

13.9%

AZUCARES TOTALES

2.2 grs/lts Ph:3,65

ACIDEZ TOTAL

5.8 grs/lts

COMPOSICIÓN VARIETAL

Malbec (45%), Cabernet Sauvignon (25%) y Bonarda (30%),

EDAD DEL VIÑEDO

10 años con un rendimiento de 6.000 kg/ht.

ALTURA

1650 mts. sobre el nivel del mar

VENDIMIA

Realizada manualmente en la segunda quincena de marzo, en cajas de 20 kg. Se busca la madurez polifenólica óptima, evaluando especialmente la madurez de las pepitas y la intensidad de color en la piel de la uva.

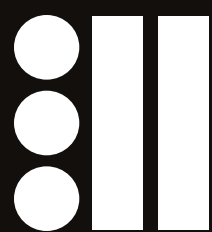
VINITIFICACIÓN

El vino nace de una cofermentación de Malbec, Cabernet Sauvignon y Bonarda, cosechadas simultáneamente y unidas desde el inicio de la fermentación para lograr una integración armónica de sus perfiles. Se realiza una maceración en frío durante 5 días, seguida de una fermentación alcohólica de 14 días y una maceración post-fermentativa de 7 días, utilizando levaduras seleccionadas.

FERMENTACIÓN

100% maloláctica natural

13/20





A L T U R A V I V A

Nota de Cata

Elaborado a 1650 metros de altitud en Tolombón, este corte joven de Malbec, Bonarda y Cabernet Sauvignon sorprende por su pureza, energía y equilibrio. Cofermentado desde el inicio, sin paso por barrica, prioriza la frescura y la expresión franca del terruño.

En nariz es preciso y elegante: frutas rojas como guinda, cereza y frutilla fresca dominan el perfil, con un sutil trazo de pimienta negra. En boca, la textura es sedosa y envolvente, con taninos finos, acidez vibrante y un final largo y persistente que deja una sensación refrescante y limpia. La fermentación maloláctica natural y la vinificación cuidadosa potencian su carácter.

Un vino que habla de altura, de identidad y de una forma contemporánea de interpretar el Valle Calchaquí.

Fresco, honesto y sorprendentemente refinado, demuestra cuánto se puede lograr cuando el foco está puesto en la armonía natural de sus componentes.

 381 477 4549

 bodega1320.com.ar

