



FINCA BLOUSSON

Viñedos y Bodega

MENDOZA - ARGENTINA



Amará

BLEND OF CHOICE

Amará Malbec - Bonarda

FICHA TÉCNICA

60% Malbec - 40% Bonarda

Cosecha: Año 2018

Alcohol: 12,5%.

Viñedos Malbec: Luján de Cuyo.

Viñedos Bonarda: Tupungato (Valle de Uco).

Elaboración: En tanques de acero inoxidable.

Fermentación con levaduras indígenas.

Fermentación maloláctica de manera espontánea.

Crianza: 9 meses en barricas francesas de segundo y tercer uso.

Producción: 12.000 botellas al año.

Potencial de guarda: 10 años.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

De un color rubí con reflejos violáceos. Brillante.

Aromas de frutas rojas como la ciruela y las moras maduras de la zona de Luján de Cuyo combinadas con notas de hierbas y especias de la región de Tupungato.

Gran expresión que logra un muy buen cuerpo. Excelente acidez.

Balanceado y con un larguísimo final.

Vino fresco y elegante, ideal para todo tipo de comidas.

