



FINCA BLOUSSON

Viñedos y Bodega

MENDOZA - ARGENTINA



Amará

BLEND OF CHOICE

Amará Malbec – Cabernet Sauvignon

FICHA TÉCNICA

60% Malbec - 40% Cabernet Sauvignon.

Cosecha Manual: Año 2018.

Alcohol: 13,5%.

Viñedos : Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.

Perdriel, Luján de Cuyo, Mendoza.

Cosecha manual en cajas de 20 kg.

Parcelas elegidas. Selección manual de racimos.

Elaboración tradicional en tanques de acero inoxidable con levaduras nativas.

Fermentación maloláctica espontánea.

Crianza: 18 meses en barricas de origen francés de primer y segundo uso.

Producción: 6.000 botellas

Potencial de Guarda: 15 años o más.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Color Rojo rubí profundo. El blend de estas cepas da como resultado un vino tan elegante como armonioso y equilibrado.

El cabernet sauvignon le brinda mucho cuerpo y el malbec matiza con suaves y dulces taninos, realzando una combinación única de aromas y sabor frutados.

Su tiempo de crianza en roble le aporta en forma equilibrada notas de cacao, tabaco y vainilla.

