



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 : Agrelo, Luján de Cuyo.

Gualtallary, Tupungato (Valle de Uco)

Cosecha en cajas de 20 kg. de parcelas seleccionadas.

Elaboración: Tradicional en tanques de acero inoxidable con levaduras nativas.

Fermentación malolactica espontánea.

Crianza durante 9 meses en barricas de roble francés de 500 litros.

Produccion: 6.000 botellas.

Potencial de guarda: 10 años.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Vibrante color rojo violáceo. Compleja nariz con aromas a frutas rojas y negras, como cerezas y ciruelas. Interesantes notas especiadas aportadas por el cabernet franc.

En boca percibimos un vino de buena concentración, intenso, jugoso y lleno de sabor, con algún trazo de taninos marcados.

Ideal para acompañar guisos, carnes, fiambres y quesos.

