



DE MOÑO ROJO GSM 2018



BODEGA	The Vines of Mendoza
BLEND	Grenache 57%, Mourvedre 25% y Syrah18%
COSECHA	2018
VIÑEDO	Los Chacayes, Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.
TIPO DE SUELO	Suelo pobre en materia orgánica, muy rocoso y arenoso en su composición.
ELABORACIÓN	Cosecha manual en cajas de 12 kg. Se realiza una selección de uvas en doble mesa de clasificación y despallado. Maceración en frío durante tres días para obtener una buena extracción de color y aromas. Luego, fermentación alcohólica en tanques de acero inoxidable (cofermentación Grenache - Syrah - Mourvedre). Después, se procede al desvine a barricas, descube y prensado suave para su llenado (10%). La fermentación maloláctica se realiza en barricas, se lleva a cabo el trasiego y añejamiento en barricas.
CRIANZA	Durante 9 meses en barricas de roble francés: 33% 1er uso y 66% 2do uso.
POTENCIAL DE GUARDA	6 - 8 años
ALCOHOL	13.1 %
NOTAS DE CATA	De color rojo rubí. Este original blend de Grenache, Syrah y Mourvedre presenta aromas a cerezas y frutas rojas combinadas con especias. En la boca se perciben sabores a frambuesa, arandanos y ciruela. Es un vino delicado, muy atractivo por su frescura y de cuerpo medio.
TEMPERATURA DE SERVICIO	16°C