

Azul Gran Reserva

60% Malbec & 40% Cabernet Sauvignon

Vino que nos sorprende por su complejidad e intensidad. De matiz rojo guinda muy intenso, limpiado, en la nariz se siente intenso con frutos del bosque y pimienta, ensamblado con aromas a vainilla, chocolate, manteca y humo. En la boca los taninos son agradables, de buen cuerpo, complejo, de acidez refrescante, y con largo final. Es un vino ideal para acompañar comidas bien condimentadas, carnes rojas y de caza.



FICHA TÉCNICA

VIÑEDO

Ubicación	Agua Amarga Tupungato
Altura	1200 msnm
Año de plantación	1993/1998
Sistema de riego	goteo
Fertilización	no
Producción p/ha	50 qq

COSECHA

Fecha	11 y 29 de abril
Forma	manual en cajas

PROCESOS DE VINIFICACION

Bodega	LA AZUL S.A.
tipo de molienda	despalillado
Maceración	
pre-fermentativa	96 y 48 hs a bajas temperaturas
Otras técnicas	delestages
<i>Fermentación</i>	
Cepa de levaduras	Saccharomyces cerevisiae
Duración	14 días

Temperatura	24°C
Maceración	
post-fermentativa	25 y 30 días
Fermentación	
Malolactica	100% natural

PROCESOS DE AÑEJAMIENTO

Tanque	Acero inoxidable
Madera	24 meses 30% roble Americano, 70% roble frances

EMBOTELLADO

Filtración	placas abiertas
Añejamiento	
en botella	mínimo 12 meses
Total producción	6.000 botellas