

YUNTA Blend de Terroirs

COSECHA 2019

Dos de los más reconocidos terruños de Argentina se unen, formando un vino único, ensamblando fruta roja, con la frescura casi floral de Gualtallary. Dejando que la tensión y filo de los vinos de altura se complementen con la grasa y el volumen de Finca La Elsi, en Perdriel, corazón de la Primera Zona.

VARIETAL
100% Malbec

ENÓLOGO
José Luis Miano

ORIGEN 
Perdriel, Luján de Cuyo, Mendoza.

DATOS ANALITICOS

ALCOHOL TOTAL	AZUCAR	ACIDEZ	PH
13,4	1,76	5,25	3,8



AMANSADO

La crianza de un buen vino

ELABORACION

Co-Fermentación en pileta de cemento donde el 100% de la uva fue despalillada.

F.A. espontánea (levaduras indígenas o naturales) a T° promedio de 25°C durante aproximadamente 14 días.

CRIANZA

Un año en cemento y posteriormente en botella.

NOTAS DE CATA - MARIDAJE

A la vista tonalidad rojizo-violáceo, claro y brillante. En nariz puede percibirse aromas de fruta roja y negra con notas florales y mucha frescura. En boca su acidez marcada y volumen dan una sensación jugosa, ligera pero compleja. Carnes rojas, comida árabe/sirio-libanesa/ Armenia, pastas con salsas espaciadas, quesos de pasta dura o semidura, fondue.

TEMPERATURA DE SERVICIO 16 - 18°

PREMIOS - RECONOCIMIENTOS

Añada 2018:

94 puntos Descorchados - 92 puntos Vinomanos