

JAMILLA | VINEYARD BLEND | PERDRIEL · LUJÁN DE CUYO

EQUIPO ENOLÓGICO: MARTINA GALEANO Y PABLO CEVERINO.

Denominación de Origen: Perdriel, Lujan de Cuyo, Mendoza.

Viñedo: Finca Jamilla.

Altitud: 940 m.s.n.m.

Suelo: Arcilloso-limoso con base de canto rodado y arena.

Composición: 70% Malbec / 20% Syrah / 10% Merlot

Cosecha: manual con segunda selección de granos.

Vinificación: Las uvas se cosechan en el mismo punto de maduración y pasan por una doble selección de racimos y granos. Luego del despalillado, la fermentación de cada varietal se realiza por separado, en frío y con grano entero. Varietales más nobles en piletas de concreto y demás en acero.

Crianza: Cada varietal pasa 6 meses en barricas de primer uso. Luego el blend formado pasa 6 meses más en barricas de roble francés de segundo uso.

Alcohol: 14%

Acidez: 5,43%

PH: 3,81"

Notas de cata: Color rojo intenso con destellos amatistas y recuerdos topacio. Su complejidad inicial en nariz, anticipa su elegancia en boca. Notas de cerezas maduras, se mantienen vitales por los aportes especiados del syrah y un final de grosellas y tabaco definidos con la madera y el merlot.

