

OWEN

VINEYARD BLEND

AGRELO · LUJÁN DE CUYO

EQUIPO ENOLÓGICO: MARTINA GALEANO Y PABLO CEVERINO.

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

Viñedo: Finca Owen.

Altitud: 960 m.s.n.m.

Suelo: Compuesto por arcilla-limo y arena; canto rodado y base arcillosa.

Composición: 60% Cabernet Sauvignon / 40% Malbec.

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: 5,42%

PH: 3,74"

Azúcar: 1,8 g/l

Notas de cata: De color rojo carmín profundo. Se perciben aromas a frutas negras, con memorias de pimientos asados, especias y un final de cacao. En boca su estructura e integración de taninos fuertes y redondos lo hacen tan complejo como bebible.

