



HACIENDA DEL PLATA

Arriero PREMIUM BLEND



COMPOSICIÓN

70 % Malbec 15% Cabernet Sauvignon 15% Syrah

VIÑEDO

Luján de Cuyo, Mendoza.

PROCESO DE ELABORACIÓN

Cosecha manual, selección de racimos, descobajado, fermentación y maceración durante más de 30 días. Fermentación maloláctica natural, crianza de 12 meses en barriles de roble francés y americano, corte, filtrado y embotellado.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

Alcohol 14,7 % / Acidez Total 2g/l. / PH 3.7

CRIANZA

Estos vinos se colocan en barriles de roble francés y americano, en donde realizan su fermentación maloláctica, y se los deja durante 12 meses, con temperaturas entre 15 y 18°C. Luego de esto se realiza el ensamblado, según la evolución de cada una de los barriles y variedades y se embotella, colocándose en estibas durante 6-8 meses antes de comenzar el ciclo comercial.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Color rojo rubí brillante muy intenso, con destellos negros y violáceos. Predominan las frutas rojas como la ciruela y especias, como pimienta, una leve impresión de vainilla, que se amalgaman logrando un excelente combinación. Se destaca la exuberancia de sus aromas frutales con un fino acompañamiento de la madera, que respeta la identidad de este Blend. Delicado y elegante, demostrando un excelente equilibrio entre la frescura y la concentración, untuoso, envolvente con taninos suaves y un final de boca muy persistente.