

AMERI

Gualtallary Single Vineyard



Varietal	Añada	Alcohol	Acidez/pH	Azúcar Residual
Red Blend 60% Malbec 20% Cabernet Sauvignon 10% Syrah 10% Merlot	2018	15%	5.85/3.63	2,5

Elaboración

Cosecha manual de las uvas en diferentes momentos para garantizar una acidez óptima natural y moderados niveles de alcohol. Cada racimo es cuidadosamente seleccionado. Fermentación con levaduras seleccionadas a una temperatura máxima entre 25°C y 28°C durante 14 días. Luego se macera durante 20 días más en barricas de roble. 100% maloláctica. Crianza en roble francés durante 12 meses.



Notas de cata

De color violeta oscuro. Pronunciadas notas de frutas rojas y aromas de frutas negras. Notas de higo, pasas y pimienta negra. De gran cuerpo en boca, taninos aterciopelados y largo final.



Suelo

Viñedos

Viñedos propios en Tupungato, Gualtallary. A los pies de Los Andes a 1200 metros de altura. El descenso de temperatura durante la noche ofrece las condiciones ideales para una maduración lenta de la uva, permitiendo obtener aromas y sabores complejos

Parcela única en dos tipos de suelo diferentes: arenoso con presencia de piedra y franco arenoso con incrustaciones calcáreas y presencia de piedra hasta 70 cm.

Rodrigo Serrano
WINEMAKER