

## GAIA Red Blend *Orgánico*

2021

### Contexto:

GAIA es nuestro homenaje a la diosa de la tierra y a los frutos que obtenemos de ella. Elaborado con uvas orgánicas provenientes de viñedos propios ubicados en Alto Gualtallary, Tupungato a una altura de 1200 m.s.n.m., uno de los de mayor altura de Mendoza. Los mejores cuarteles de Pinot Noir de nuestras fincas son seleccionados y trabajados durante todo el año para lograr la calidad de éste Red Blend.

### Suelo:

Grava y arena.

### Viñedos:

Viñedos propios en Tupungato, Alto Gualtallary. A los pies de los Andes, a 1200 mts. de altura. La baja de la temperatura durante las noches provee las condiciones ideales para una maduración lenta de las uvas, lo que contribuye a la obtención de aromas y sabores complejos.

### Elaboración:

Vendimia manual para la 2ª semana de abril (Syrah), 3 de abril (Malbec) y 4 de abril (Cabernet Sauvignon). Maceración en frío durante 72hs. Fermentación con levadura seleccionada a una temperatura máxima de 27° C durante 12 días. Maceración durante 14 días. Crianza en roble francés durante 10 meses.

### Datos Técnicos:

**Varietal:** 50% Malbec, 45% Syrah, 5% Cabernet Sauvignon

**Alcohol:** 14.5%

**Acidez-Ph:** 5.25/3.67

**Azúcar Residual:** 2.01

### Nota de Cata:

Color rojo intenso con reflejos violáceos. Aromas de frutas negras y especiados. Jugoso y afrutado con algo de columna vertebral de taninos. Cuerpo medio a completo. Pulido y bonito.

### Maridaje:

Carne a la brasa, queso y chocolate.  
Servir a 18 ° C.



Gualtallary, Tupungato,  
Valle de Uco, Mendoza, Argentina



◆ 2023 ◆

**93**  
vinous

**92** PTS.

JAMES SUCKLING.COM

