

# AMERI

*Gualtallary Single Vineyard*



Varietal	Añada	Alcohol	Acidez/pH	Azúcar Residual
Red Blend 60% Malbec 20% Cabernet Sauvignon 10% Syrah 10% Merlot	2019	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

*Color violeta intenso. Aromas pronunciados de frutos rojos y negros. Notas de higo, pasas y pimienta negra. Boca con cuerpo, taninos aterciopelados y final largo.*

## Suelo

*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.*

## 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.*

*Rodrigo Serrano*  
WINEMAKER