

**CONTRA
BANDO**

**"MALBEC - SYRAH
2020"**

VARIETAL
VIÑEDOS

70% Malbec y 30% Syrah.

Malbec: Vistalba, Luján de Cuyo, altura 970 msnm.

Syrah: Anchoris, Lujan de Cuyo, altura 900msnm.

90 qq por hectárea.

Malbec: 55 años. Syrah: 9 años.

Manual en cajas de 18 kg.

RENDIMIENTO
EDAD DE LOS VIÑEDOS
RECOLECCIÓN
PARTICULARIDAD ENOLÓGICA

Malbec y Syrah se fermentan en conjunto generando vinos con una complejidad única, el Malbec aporta suavidad y fruta, mientras que la Syrah contribuye con notas especiadas.

NOTAS DE CATA

De atractivo color rojo rubí. Aroma a frutos negros y ciruela aportados por el Malbec, entrelazados con sutiles toques de pimienta negra aportados por el Syrah y notas a vainilla y chocolate producto de su paso por barricas de roble durante 6 meses, resultando en expresión olfativa compleja y seductora. En boca presenta la armonía de ambos varietales, con una acidez equilibrada y una persistencia característica.

TEMPERATURA DE SERVICIO

15° - 18°

ALCOHOL

15.1%

ACIDEZ TOTAL

5.32 g/l

AZÚCAR RESIDUAL

1.98 g/l

ENÓLOGOS

Federico Vargas / Gabriel Ansiaume.

PRODUCCIÓN

1.000 botellas.

PRESENTACIÓN

Cajas x 6 botellas de 750ml.

CIERRE

Corcho.

OBSERVACIONES

Sin filtrar, estabilización natural.

RECOMENDACIÓN

Conservar en lugar fresco, oscuro, sin olores y sin ruidos.

