



NAVIRA

BLEND 2016

COSECHA: 2016

VARIEDADES: 50% Merlot -30% Tannat-20% Petit Verdot

VIÑEDOS: Uvas provenientes de nuestros viñedos situados en Finca Colonia Caroya, Finca Las Corzuelas-Quilino y Finca Bonetto-Las Playas Cruz del Eje-Córdoba.

METODO DE COSECHA: Manual en cajones de 18/20 Kgs.

VINIFICACIÓN: Despalillado suave, Maceración y fermentación en tanques de acero inoxidable durante 28 días con levaduras seleccionadas, descube y fermentación Maloláctica en tanques.

NOTAS DE CATA: Color rojo rubí profundo, en aroma se perciben notas de mermeladas de frutos rojos, hierbas, especias y frutos maduros, con notas balsámicas. En boca es complejo y frutado, de persistencia media.

DATOS ANALÍTICOS:

ALCOHOL: 13,40 %

AZÚCAR RESIDUAL: 3,50 g/l

PH: 3,65

ACIDEZ TOTAL: 6,00 g/l

PRODUCCIÓN: 10.000 Botellas

SERVICIO: Entre 14-16°C

ENÓLOGO: Gabriel Campana

ING. AGRÓN: Daniela Mansilla