



Alcohol
14,7%

Ac. Total
5,5 g/l

Ph
3,40

*Temperatura
de servicio*
15-16°

Iconic Red

Región

San Rafael, Mendoza.

Vinedo

Cabernet Franc (5000 Kg/ha, plantado en 2009), Malbec (7000 Kg/ha, plantado en 2007) y Syrah (9000 Kg/ha, plantado en 2009) de San Rafael, Mendoza.

Suelo

Suelo de origen aluvional compuesto por arena y piedras recubiertas en carbonato de calcio, con un bajo contenido de materia orgánica. Esta finca es irrigada por las aguas del río Atuel, provenientes de la Cordillera de los Andes.

Cosecha

Hecha a mano en cajas de 18 kg. 13 de marzo del 2023.

Elaboración

Selección de racimos en bodega. 72hs de maceración pre-fermentativa a 5°C. Fermentación alcohólica realizada en tanques de acero inoxidable con temperaturas controladas entre 27 °C y 30 °C. Fermentación maloláctica espontánea. Maduración: los tres varietales se conservan separados en barricas de roble francés nuevo de 225 y 500 litros. Luego se realiza el blend y se vuelve a barricas durante 4 meses más para un total de 12 meses en roble. El bien obtenido es 30% Cabernet Franc, 55% Malbec y 15% Syrah.

Producción

5500 botellas.

Notas de cata

Vino tinto de buena estructura, brillante e intenso con reflejos violáceos. Elegante y sabroso, con persistencia sedosa. En nariz se destacan las grosellas, frambuesas y otros frutos rojos. Se aprecian aromas de chocolate fundido con miel y notas amalgamadas de pimienta y frutos secos de su paso por barricas de roble francés.