



LAURI VIANA

BLEND 2018

REGIÓN

Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

VIÑEDO

Valle de Uco a 1.100 de altura. Suelos profundos, calcáreos y rocosos, de estructura permeable.

VINIFICACIÓN

*Cosecha manual. Maceración en frío por 3 a 5 días, fermentación a temperatura controlada y uso de levaduras seleccionadas.
Maceración post fermentación de alrededor de 25 días.*

CRianza

24 meses en roble francés de primer uso.

NOTAS DE CATA

Vista: *color rojo intenso y profundo*

Nariz: *gran intensidad de frutos rojos y negros, notas especiadas y minerales acompañadas de delicados matices de vainilla, cuero y tabaco.*

Boca: *vino de gran concentración, taninos maduros, complejo y aterciopelado con un final persistente.*

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 13.4%

Azúcar: 2.9 (g/l)

Acidez: 5.6 (g/l)

PH: 3.7



VIANA

W I N E S