COCOLICHE

RESERVA

BLEND

2018

CEPA: 60% Malbec, 15% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Syrah, 5% Merlot.

ORIGEN: Perdriel y Alto Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.

VIÑEDOS:
Combinación de iñedos antiguos y nuevos plantados en alta densidad con 7200 plantas por hectárea y riego a manto. Mix de suelos franco pedregosos y arcillosos.

ELABORACIÓN:
Cosecha manual en cajas de 18 kilos, doble selección, marzo de 2018. Co-fermentación conjunta. Maceración en frío durante 6 días a temperaturas entre 6-8º C, fermentación alcohólica durante 24 días a 23-25º C con levaduras autóctonas en piletas de cemento con epoxi, remontajes diarios y posterior maloláctica en las mismas piletas. Crianza en barricas de segundo y tercer uso durante 12 meses.

EMBOTELLAMIENTO:
Junio 2019.

DATOS ANALÍTICOS:
Alcohol: 13.6% / Acidez total: 5.25 / PH: 3.52 / Azúcar residual: 2.

NOTAS DE CATA: La elección de estas variedades logran una alquimia extraordinaria para descubrir aromas y sabores. Aporta una agradable combinación de frutos, especias y flores. De buen cuerpo y paso armónico en boca, este blend refleja las características de varias de las zonas más importantes de Mendoza. convirtiéndolo en un exponente interesante para disfrutar y recomendar.

KSANA WINES

@ksanawines www.ksanawines.com.ar