

AUTENTA

WINES

BLEND DE TINTAS 2023



♦ ORIGEN

Los Árboles, Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza.
1174 msnm.

♦ EL LUGAR

Finca Buenaventura y Finca El pampa son viñedos propios. Componen 100 hectáreas con un terruño franco arenoso, pedregoso y aluvional. Sus temperatura varían mucho pero su promedio es de 14°. La combinación de gran altura y suelos, por estar al pie de la Cordillera de Los Andes hacen que tengamos más de 250 días de sol al año, poca lluvia y su amplitud térmica favorece al cultivo de vid. Estos elementos proveen una excelente maduración y concentración de los frutos, proporcionando vinos de colores profundos, aromas intensos y notas muy agradables.

Viñedos con prácticas sustentables del suelo.

♦ COSECHA

La añada 2023 fue fresca y de gran equilibrio. La particular combinación de la alta insolación con bajas temperaturas le permitió a la vid madurar sostenidamente y mantener intacta la acidez natural. Estas condiciones dieron lugar a vinos elegantes, finos y complejos, con gran equilibrio entre jugosidad y frescura.

♦ VINIFICACIÓN

Cofermentación con crianza en barricas de roble frances durante 12 meses. (La cofermentación es una técnica enológica que consiste en fermentar dos o más variedades de uva al mismo tiempo. Se realiza en la misma cuba, barrica o pileta.)

Nuestros vinos son levemente filtrados.

♦ COMPOSICIÓN

VARIETAL: *Cabernet franc 20%, Cabernet sauvignon 20%, Malbec 20%, Merlot 20%, Syrah 10%, Petit verdot 10%.*

ALCOHOL: *14,5% vol.*

ACIDEZ TOTAL: *5,3g/l*

PH: *3,64*

**Partida de 1350 botellas*

TODO NACE EN NUESTRA TIERRA

f Autenta Wines

@autentawines