



AFLORAR
wines

AFLORAR BLEND

2020

Composición varietal:

45% Malbec + 25% Merlot + 30% Sangiovesse

Origen de la uva: Calle Cobos, Agrelo, Luján de Cuyo, Mza

Altitud: 990 msnm

Tipo de suelos: suelos ricos, profundos y francos con algo de arcilla

Año de plantación: 1925 (viñedos propios)

Sistema de conducción: Espaldero

Densidad de plantación: 4500 plantas / ha

Sistema de riego: surco

Momento de cosecha: abril

Modo de cosecha: manual

Producción: 956 botellas (Lote A)

ELABORACIÓN

Este vino comienza su camino en nuestros viñedos del año 1925 ubicados sobre la calle Cobos en la zona de Agrelo, Luján de Cuyo. Las uvas cosechadas a mano en el mes de Abril son llevadas a nuestra bodega ubicada en el centro del viñedo, para comenzar así su elaboración.

Este vino comienza su elaboración con una maceración en frío durante 3 días, para así extraer el mayor aroma a fruta posible de la variedad. Luego sigue su fermentación con levaduras indígenas con temperaturas controladas que no superen los 26°C. Una vez terminada la fermentación alcohólica se procede a su descubado y prensado de orujos, los cuales se hacen en prensas hidráulicas dando así una mejor estructura e incorporando de esta manera la fruta que aportó la maceración en frío.

NOTAS DE CATA

Este blend está compuesto por las variedades malbec, merlot y sangiovesse, cuya sinergia da como resultado mucho más que la suma de las tres variedades de origen. Con este corte se logra una frescura, estructura y redondez en boca agradable, aterciopelada, la cual lo hace un vino muy placentero. Ha sido nuestro corte destacado desde sus inicios hasta la botella. Espero sientan el trabajo logrado de este blend.

