

SIN REGLAS

Sin Reglas Wines. Created and Drunk by owners

SIN REGLAS

ASSAMBLAGE

Composición

50% Cabernet Franc, 20% Merlot, 30% Malbec, 10% Cabernet Sauvignon

Viñedo: Ubicación, San José, Tupungato, Provincia de Mendoza.

Altura: 1320 msnm.

Manejo del viñedo: guyot doble.

Composición del suelo: Aluvional, franco con cantos rodados, sustrato rocoso.

Riego: Por goteo:

Rendimiento: hasta 8.000 kilos por hectárea.

Fecha cosecha: Abril, manuel en cajas de 18 Kilos.

Flujo / Encubado: Por gravedad, sin utilización de bombas.

Maceración fría: 6 días a 8°C

Fermentación: 25 días en tanques de acero con estricto control de temperatura, 25° C. En el final se libera a 30° C.

Crianza: 12 meses en Barricas de roble frances.

Nota de cata del enólogo:

Color: rojo es intenso y brillante.

Nariz: Delicado e intenso, notas florales y especuladas, mermelada de frutos rojos, sutil toque de cacao y chocolate.

Boca: Complejo y voluptuoso con taninos suaves y sedosos, excelente estructura, concentrado y largo en boca.

Notas de cata Andresito y Horacito:

Si usted esta esperando un vino masivo en la boca, muy musculoso este assamblage no es el vino que debería probar. El contrario es un vino que se destaca por sus taninos marcados pero ya redondeados por los 3 años y medio en botella. SU mejor virtud es la elegancia y complejidad en la mezcla de sus variedades. En un época donde se esta dejando los vinos masivos y vivificando con menores tiempos en barrica con menos alcoholes, nos parece una alternativa a las dos propuestas.

Es intenso pero delicado, de taninos fuertes pero no denso y musculoso en la boca. Un vino para prestarle atención y disfrutar de la elegancia de un Assamblage refinado.

Siempre recordando que La vida en la tierra es un poco de infierno y vino

Alcohol

13,8 % Vol · Acidez Total 5,5 g/l · Azúcar residual 2,4 g/l. · PH 3.7

Temperatura de servicio

16° C - 18° C

