

FUNCKENHAUSEN

RED BLEND 2021



COMPOSICIÓN VARIETAL:

60% Malbec - 20% Bonarda - 20% Syrah

DATOS TÉCNICOS:

Alcohol: 13,8%

Azúcar: 2.27 g/l

Acidez Total: 6.1g/l

COSECHA:

Manual en caja de 16 kgs.

ELABORACIÓN:

-Selección de racimos y despalillado

-Fermentación en tanques chicos de acero inoxidable a temperaturas controladas de 25°C-27°C.

-Maceración de 15 a 20 días

-Fermentación maloláctica espontánea

-40% del corte se cría en contacto con roble francés durante 6 meses

-Armado de corte

-Clarificación, estabilizado y leve filtrado previo embotellado

ENÓLOGA:

Jimena López

INGENIERO AGRÓNOMO:

Aquiles Lucchini

NOTAS DE CATA:

Color: rojo con matiz violáceo.

Nariz: frutos rojos y negros con dejos de pimienta negra.

Boca: entrada dulce, llena la boca y se percibe con buen volumen destacándose una excelente acidez.

Disfrutar con: variedad de quesos (medios), empanadas, pizza, carnes rojas o la pasta preferida de uno.



¡Acordate que viene en botella de 1 litro, no te olvides de compartirlo!

www.funckenhausen.com