

FUNCKENHAUSEN

RED BLEND 2024



COMPOSICIÓN VARIETAL:

80% Malbec - 10% Bonarda - 10% Syrah

DATOS TÉCNICOS:

Alcohol: 13,6%

Azúcar: 1,80 g/l

Acidez Total: 5,70 g/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

-Crianza en barricas: 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 matices violáceos.

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