

SEÑAL & CONTROL



LÓGICA & TIEMPO

## MALBEC . MERLOT | NAVEGANTE

### Suelo:

En su mayoría de formación aluvional con profundidades variables entre 40 cm y 1,2 metros, de buen drenaje y limitado contenido de materia orgánica.

### Fermentación:

Maceración prefermentativa durante 72 horas, tanques de acero inoxidable, con maceraciones totales entre 15 y 24 días, con temperaturas de fermentación hasta 28°C.

### Notas de Cata:

Color: Rojo profundo, con destellos violáceos  
Aroma: Vino complejo con notas a mermelada, higos maduros y frutas secas negras.  
Boca: De entrada amable taninos jugosos y de largo final en boca.

### Crianza:

50% en Barriles de Roble Francés y Americano durante 12 meses. 50% en TK o Piletas de Concreto.

### Maridaje:

Ideal para acompañar carnes rojas, carnes de caza maceradas y queso de pasta dura.

### Temperatura:

Beber entre 16° y 18° C.

### VARIETAL

Malbec

84%

Merlot

16%

### COSECHA

2020

### ALCOHOL

14,5% vol

### ORIGEN

Valle de Uco



CHATEAUSUBSONICO