

## LOS CLOP

BLEND OF TERROIRS 2014

### NOTAS TÉCNICAS

#### Cosecha

Blend: 64 % Malbec, 29 % Cabernet Sauvignon, 7 % Cabernet Franc

#### Origen

Malbec: Agua Amarga, Tunuyán.

Cabernet Sauvignon: Paraje Altamira, San Carlos

Cabernet Franc: Paraje Altamira, San Carlos

#### Edad del Viñedo

Malbec: cultivado en 2000.

Cabernet Sauvignon: cultivado en 2003.

Cabernet Franc: cultivado en 1998

#### Altura del Viñedo

Malbec: 1050 msnm

Cabernet Sauvignon: 1100 msnm

Cabernet Franc: 1100 msnm

#### Tipo de Suelo

Malbec: Franco arenoso con subsuelo de canto rodado.

Cabernet Sauvignon: Franco arenoso con zonas pedregosas.

Cabernet Franc: Franco arenoso con zonas pedregosas.

**Clima** - Malbec, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc: Promedio precipitaciones 180 mm, 310 días sol/año

#### Conducción

Malbec: Espaldero alto

Cabernet Sauvignon: Espaldero alto

Cabernet Franc: Espaldero alto

#### Irrigación

Malbec: Riego por goteo

Cabernet Sauvignon: Riego por goteo

Cabernet Franc: Riego por goteo

#### Fecha de Cosecha

Malbec: 2ª quincena de abril

Cabernet Sauvignon: 2ª quincena de abril

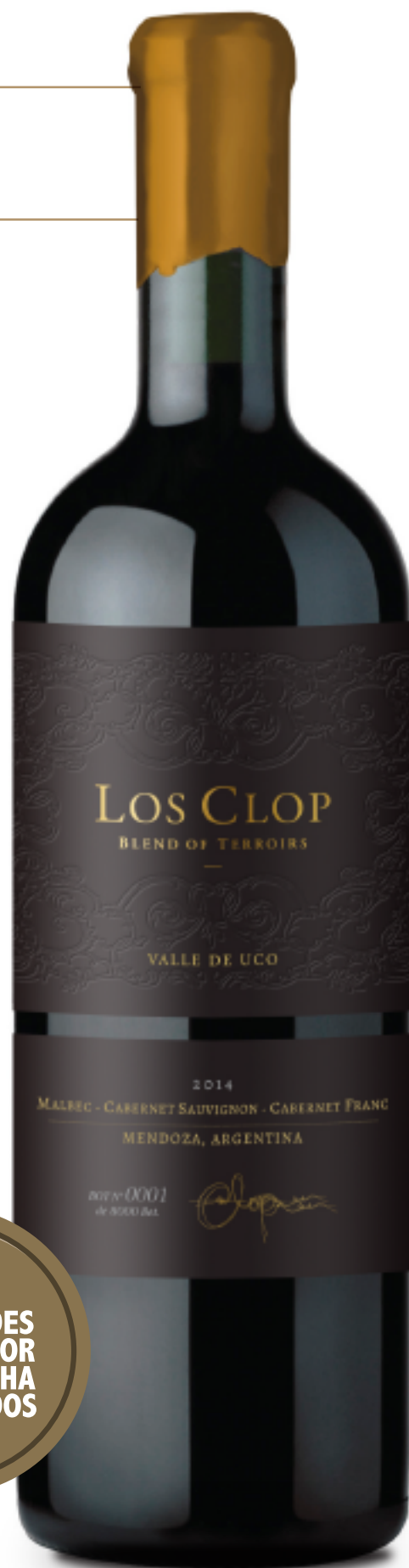
Cabernet Franc: 2ª quincena de abril

#### Rendimiento

Malbec: 70 qq/hectárea

Cabernet Sauvignon: 60 qq/ha

Cabernet Franc: 80 qq/ha



## LOS CLOP

### BLEND OF TERROIRS

#### VINIFICACIÓN

Cosecha manual en cajas de 18 kg. Selección de racimos y granos. Fermentación alcohólica con levaduras indígenas en piletas de cemento recubiertas con epoxi, durante 20 días a 26/28 °C, dependiendo de la variedad. Maceración prolongada post fermentación durante 15 días. Fermentación Maloláctica en barricas: 100% espontánea para aumentar complejidad en nariz y untuosidad en boca. Crianza: se maduran por separado (Malbec, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc) durante 18 meses en barricas de roble francés de primer uso. Battonage 4 veces por mes para aumentar el volumen de boca. Luego se procede a realizar el blend, buscando el equilibrio entre las tres variedades. Se lo deja estacionar en tanque durante aproximadamente dos meses y luego se fracciona. Antes de salir al mercado se lo deja en botella durante 8 meses para terminar de amalgamar a las tres variedades.

#### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Presenta un color rojo rubí con tonos violáceos y negros profundos. Su nariz es intensa y compleja, aparecen aromas a frutos rojos y maduros, notas de especias, pimienta negra y eucalipto, acompañados con notas a humo, chocolate y tabaco. En boca es un vino de entrada agradable, taninos maduros y dulces, de gran volumen y estructura, equilibrado y potente a la vez. En este blend se ven potenciadas las cualidades del Malbec, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc, respetando nuestro estilo y con una gran personalidad que lo distingue.

#### DATOS TÉCNICOS

**Alcohol** 14,5%

**Maridaje** Carnes asadas, carnes a la parilla, cordero patagónico, pastas con salsas rojas

**Temperatura de servicio** 16-18 °C

**Potencial de guarda** 10 años

**Producción anual** 8.000 botellas