



# FINCA EL ORIGEN

Andes Blend

## MOUNTAIN CHARACTER



*En un comienzo fue un océano, luego montañas y finalmente una cordillera, la misma que hoy alberga los viñedos que producen vinos de altura con personalidad de montaña y una complejidad y carácter que solo este terroir puede conferir.*



### VINEYARD

**Ubicación:** Todas las uvas de este Blend provienen de únicos viñedos "Single vineyard" de nuestra finca La Esperanza. Ubicada en Los Chacayes, IG considerada como Top 3 terruños argentinos.

**Altura:** 1.200 msnm.

**Rendimiento:** 8.000 kilos por hectárea.

### VINIFICATION

**Proceso de maceración pre-fermentativa de 3 días.** Luego pasa a fermentación alcohólica de 7 días y maceración post fermentativa de 10 días. Por lo tanto, está un total de 20 días en contacto con hollejos.

**Crianza de 8 meses en barricas de diferentes usos,** para lograr un aporte equilibrado e integrado de madera al vino.

**Finalizado el proceso de vinificación,** se decide la mezcla final de Cabernet Sauvignon, Malbec y Petit Verdot.

### TASTING NOTES

**De color violeta intenso y profundo.**

En nariz se perciben de inmediato el perfume y las deliciosas notas de frutos rojos y negros aportados por el protagonista de esta mezcla, el Malbec. Luego aparecen las especias y la pimienta características del Cabernet, que se complementan con sutiles notas de madera provenientes del Petit Verdot.

En boca, su riqueza no se hace esperar. El vino se desarrolla hasta alcanzar su plenitud, mostrando estructura, complejidad, nervio y una deliciosa acidez. Sus taninos suaves y redondos llevan a un final largo y persistente.

### PAIRING & SERVICE

**Carnes asadas (BBQ), pasta y quesos.**

**Temperatura ideal para su servicio: 16°C**

