

BLEND ICONO 2022

— VARIETAL

65% Malbec, 30% Merlot, 5% Chenin Blanc

El Blend Icono de 3SAPAS es un vino de exquisita delicadeza y profunda complejidad. Elaborado a partir de uvas cultivadas en Alto Agrelo.

— VINIFICACIÓN

Este vino es el resultado de una cofermentación de tres variedades, cada una creciendo en diferentes tipos de suelos, todas cosechadas en el mismo día y procesadas conjuntamente. A través de un proceso que incluye una maceración pre-fermentativa en frío y una fermentación alcohólica controlada entre 24 y 26°C, buscamos lograr taninos aterciopelados y una densidad excepcional en el vino.

— DATOS TÉCNICOS

ALCOHOL



ACIDEZ



ESTRUCTURA



AZÚCAR RESIDUAL



— PASO POR MADERA

La etapa de crianza se desarrolla en una selección de recipientes de diferentes materiales. Un 50% del vino envejece en barricas de roble del Cáucaso de primer uso durante 8 meses, mientras que el resto se guarda en una mezcla de pequeños recipientes de concreto y acero inoxidable. Este proceso permite obtener una expresión fina y delicada en la que la madera aporta notas florales, mientras que la fruta sigue siendo la protagonista indiscutible.

— PREMIOS



— NOTAS DE CATA



ALTO AGRELO, LUJAN DE CUYO
MENDOZA, ARGENTINA

