BLEND DE MALBEC

CASA PETRINI ENRICO ES ELABORADO A PARTIR DE LA COO-FERMENTACIÓN DE DOS PARCELAS EXCLUSIVAS DE MALBEC UBICADAS EN DIFERENTES SECTORES DE NUESTRA FINCA. UN BLEND LLENO DE HISTORIA Y PENSADO DESDE NUESTRO SUELO CON UN CARÁCTER ÚNICO Y DISTINTIVO DE LUGAR. ESTE VINO REPRESENTA EL LEGADO QUE ENRICO PETRINI TRANSMITIÓ A SU HIJO Y NIETO DANDO ORIGEN ASÍ A CASA PETRINI.

Variedad	100% Malbec
Origen	Tupungato , Mendoza - Argentina
Cosecha	Mediados de Marzo
Altitud	1170 mts. sobre el nivel del mar
Conducción	Espaldero
Irrigación	Riego por goteo

Suelo: La parcela N°6 se presenta lidante al río Las Tunas, con un suelo pedregoso, suelto y con rastros bien marcados de desbordes del río B. Por su parte la parcela N°2 se encuentra del lado opuesto al río presentando una capa superficial de 40/50 cm de material fino de embanque y rocoso en profundidad.

Vinificación: Cosecha manual. Maceración pre-fermentativa a 8°C durante 4 días. Coo-fermentación con levaduras indígenas a temperatura no mayor a 25°C con 25% de racimo entero. Pissage y maceración post-fermentativa durante 15 días.

Añejamiento: Crianza en roble francés en barricas de primer y segundo uso durante 14 meses.

Nota de cata: De color rojo violaceo. En nariz especiado, mineral, acompañado de aromas sutiles de crianza en roble. En boca elegante, armonioso, y con sedosos taninos.

Maridaje: Carnes rojas, carnes blancas, pastas, etc.