

# FINCA ABRIL

VALLE DE UCO - MENDOZA - ARGENTINA

<b>COSECHA</b>	1º, 2º y 3º semana de abril de 2011
<b>FORMA DE COSECHA</b>	Manual con tijeras – en caja de 10 kilos
<b>COMPOSICIÓN VARIETAL</b>	Red Blend: Malbec 62% - Cabernet Sauvignon 24% - Merlot 14%
<b>VIÑEDOS</b>	<b>Malbec:</b> La Consulta – Valle de Uco – Mendoza – Argentina - 1.034 m/snm – 89 años <b>Cabernet Sauvignon:</b> Altamira – Valle de Uco – Mendoza – Argentina - 1.078 m/snm – 23 años <b>Merlot:</b> Altamira – Valle de Uco – Mendoza – Argentina - 1.078 m/snm – 23 años
<b>CRIANZA</b>	100% - 18 meses en barricas francesas de 1º y 2º uso
<b>EMBOTELLADO</b>	21 de enero de 2013 – sin filtrar -
<b>PRODUCCIÓN</b>	Edición limitada de 6.630 botellas
<b>ALCOHOL</b>	14,3%

## NOTAS DE CATA

Cada variedad le otorga lo mejor de sí misma, para crear este blend único, que expresa el carácter del valle de Uco. Malbec: le proporciona volumen de boca, y el aroma característico a violetas, típicas de la zona de La Consulta. Cabernet Sauvignon: le aporta estructura, carácter y sutiles notas especiadas. Merlot: le aporta fineza, elegancia y un suave aroma a frutas negras. La estadía en roble le otorga redondez y complejidad; es un vino con personalidad sofisticada y persistencia en boca.

## MARIDAJE

Es ideal para acompañar carnes rojas asadas, pastas y quesos duros o ahumados.

## SERVICIO

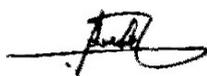
Temperatura recomendada entre 16°C y 18°C. Puede contener sedimentos totalmente naturales que no afectan la calidad del vino.

**ENÓLOGO:** Federico Laborde

**ARTISTA:** Renata Wur

**OBRA:** Harvesting in April

El vino y el arte se integran para satisfacer la necesidad del hombre de hacer realidad la expresión de sus sentimientos, buscando capturar de manera obsesiva la máxima identidad del terruño.



*Art Collection*

GRAN RESERVA

