



ULTRA PREMIUM BLEND

2015

60% MALBEC • 40% CABERNET SAUVIGNON

UBICACIÓN DEL VIÑEDO

*Barrancas, distrito de Maipú, Mendoza
Sistema de conducción Espaldero
Sistema de riego por goteo
Suelo Pedregoso
Cosecha manual*



QUINTALES POR HECTÁREA: 57 quintales / hectárea

VINIFICACIÓN

Para la obtención de este vino hemos seleccionado las uvas más concentradas, buscando la mejor expresión varietal. Hemos elegido racimo por racimo, y grano por grano.

El vino fermenta durante 17 días y se macera durante 28 días.

Este vino permanece 24 meses en barrica de roble francés.

ALCOHOL: 14%

AZÚCAR: 3.10 g/l

ACIDEZ: 5.65 g/l

PH: 3.72

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

El vino es una mezcla de barricas.

Seleccionamos la mejor barrica de nuestros lotes y trabajamos haciendo la mejor mezcla de la bodega.

Nuestro objetivo era hacer un vino especial para celebrar el 125 aniversario de Pascual Toso.