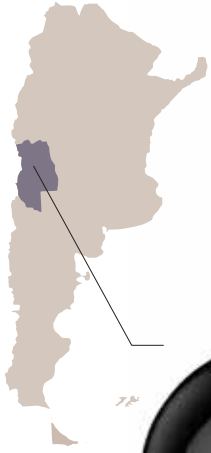




SIETE FINCAS
WINES & VINEYARDS

SIETE FINCAS
RESERVA SECRETO
BLEND 2016



VARIEDAD 60% Malbec Cabernet Sauvignon 15% Cabernet Franc 15%
Petit Verdot 10%  COSECHA 2016

VIÑEDOS Valle de Uco, Tupungato, Mendoza, Argentina.

ALTURA DEL VIÑEDO 1100 msnm

CLIMA Se caracteriza por ser templado y seco, con inviernos rigurosos y veranos cálidos de noches frescas. La temperatura media anual es de 14°C con gran cantidad de días soleados. La amplitud térmica promedio es de 15°C, notable condición que aporta color y tanino en las uvas.

REPORTE DE COSECHA Fue una cosecha compleja y de bajo rendimiento. La merma se debió a dos fenómenos: "Cambio Climático" y "Corriente de El Niño", que trajeron excesivas precipitaciones y temperaturas moderadas, provocando un retraso en la madurez de la cosecha y poca producción.

FECHA DE COSECHA 10/04/2016

EDAD PROMEDIO DE VIÑEDOS 30 años

SISTEMA DE CONDUCCIÓN Espaldero alto

SUELO De origen aluvial. Arenoso y pedregoso, de excelente permeabilidad y drenaje.

RENDIMIENTO HECTÁREA 110 qq/ha

RECOLECCIÓN Cosecha manual en bins de 400 kg

VINIFICACIÓN Clásica en tanques de acero inoxidable

FERMENTACIÓN 21 días a temperatura controlada

CRIANZA 12 meses en bodega de roble francés (70%) y roble americano (30%)

ESTIBA EN BOTELLA 8 meses

 ENÓLOGO Sergio Montiel

ALCOHOL 14,5% v/v

CORCHO Corcho natural

AZÚCAR RESIDUAL 1,96 grs/l

GUARDA 8 años

PH 3,5

PRESENTACIÓN Caja 6 y/o 12 x 750 ml

ACIDEZ TOTAL 5,92 grs/l

PRODUCCIÓN 5.000 botellas



NOTAS DE CATA

VISTA Rojo profundo con tonos violáceos.

NARIZ Gran complejidad aromática.

BOCA Buena estructura, persistente. Frutas rojas, frutos negros del bosque y sutileza de los taninos se mezclan delicadamente con las notas de vainilla y chocolate aportados por el añejamiento en roble.



MARIDAJE

Carnes asadas, especiadas y adobadas. Trucha a la parrilla, risotto de champiñones y carnes de caza.

Se aconseja servir entre 16°- 18°C

