

CASA MONTES

BODEGAS & VIÑEDOS

FUEGO *negro*

BLEND

Interesante blend tinto compuesto por las variedades *Cabernet Franc* y *Malbec*. De color rojo violáceo, con aromas muy complejos que recuerdan a cereza, ciruela, pasas de uvas y notas florales que se entrelazan con los aromas aportados por su contacto con roble francés y americano. En boca se percibe fresco, frutado y con buena permanencia y retrogusto. Maridaje ideal con carnes grilladas y pastas con salsas a base de tomate. Chocolates y frutos secos en general.

AÑO 2016

FECHA DE VENDIMIA primera quincena de marzo

FORMA DE CONDUCCIÓN espaldero

RIEGO riego por goteo con agua de deshielo de la *Cordillera de los Andes*

FORMA DE COSECHA manual en cajas

MOLIENDA despallado

LEVADURA UTILIZADA levadura seleccionada

MACERACIÓN pre fermentativa en frío a 8° c durante tres días

CRIANZA paso por roble francés y americano

CORTE VARIETAL Cabernet Franc 55%, Malbec 45%

DATOS ANALÍTICOS

| | |
|-----------------------|-------------|
| <i>Alcohol</i> | 13,60 % vol |
| <i>Acidez total</i> | 5,1 g/l |
| <i>Azúcar volátil</i> | 0,55 g/l |
| <i>Extracto seco</i> | 36,7 g/l |
| <i>Producción</i> | 40 000 l |

