

CASA
MONTES

SPECIAL BLEND

Vino icono de la bodega que se genera mezclando las mejores uvas de los terroirs más importantes de la provincia. En la botella coinciden las características más complejas respecto a colores, aromas y sabores que puede expresar un gran vino argentino criado durante 12 meses en barricas de roble francés y americano complementan el trabajo en la viña y dan como resultado un vino de estirpe. Único, limitado.

AÑO 2014

FECHA DE VENDIMIA mes de marzo y abril
dependiendo del corte

FORMA DE CONDUCCIÓN espaldero

RIEGO riego por goteo del *Río San Juan*

FORMA DE COSECHA manual en BINS

MOLIENDA despallado

LEVADURA UTILIZADA levadura seleccionada

MACERACIÓN maceración tradicional

CRIANZA 12 meses en barricas nuevas
de roble francés y americano

CORTE VARIETAL Malbec, Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc, Petit Verdot, Syrah

DATOS ANALÍTICOS

<i>Alcohol</i>	14,20 % vol
<i>Azúcar</i>	3,0 g/l
<i>Acidez total</i>	5,40 g/l
<i>Acidez volátil</i>	0,55 g/l
<i>Producción</i>	1 000 cajas de 6 botellas
<i>Tapón</i>	natural

