



A16

AMOR POR EL VINO

Civit 757

Gran Vino

59% Malbec - 20% Cabernet Sauvignon
14% Cabernet Franc - 7% Petit Verdot



Elaboración

Tipo de cosecha: Manual

Vinificación: Tradicional en tanque de acero inoxidable

Crianza: 18 meses - 90 %



Ficha técnica

Enólogo: Leandro Funes

Viñedos: Perdriel, Luján de Cuyo

Altitud: 980 msnm

Añada: 2019

Alcohol: 14,4 %

Acidez total: 5,8 g/l

Azúcar: 1,75 g/l

Ph: 3,77



Notas de Cata

Su hipnotizante color rojo oscuro e intenso refleja brillantes destellos negros. En nariz encontramos perfumes complejos y especiados resaltando cada varietal que a su vez se funden con aromas a pimientos asados, pimienta negra, ciruela madura, orégano y hierbas. En boca es suave donde la presencia de sus taninos se entremezclan con su acidez brindando buena persistencia y un largo retrogusto.