



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.