

ESTOICO

TEMPRANILLO - MERLOT



ELABORACIÓN

Variedad: Tempranillo 60% y Merlot 40%

Origen: Valle de Santa María de Gallardo

Altitud: 1960 msnm

Conducción: Espaldero

Irrigación: Riego por goteo

Enólogo: Fabricio Hernández y Agostina Astegiano

Alcohol: 13.5%

ENOLOGÍA

Fermentación: Tanque de acero inoxidable

Crianza: 10 meses en roble francés y americano

Potencial: 5 años

NOTAS DE CATA

Vino tinto complejo, de capa alta e intenso en nariz. Notas de mora azul, cereza negra, ciruela, violetas, rosas secas y mentol, también a cuero y tabaco fresco, Aromas terciarios a café tostado, chocolate amargo, vainilla, caramelo oscuro y coco tostado. Buena acidez y tanicidad media alta pero suave, de larga permanencia.



CASA DE QUESADA

TEMPRANILLO
MERLOT

