



GRACIANO BLEND RESERVA

2020

Uva: 43% Malbec, 27% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc, 5% Merlot

Amadurecimento: 12 meses em barricas de carvalho francês, tostado médio

Graduação Alcoólica: 14,1%

Temperatura: 16 - 18°C

Vinícola: Bodega Araujo

Enólogo: Maxi Goulu

Origem: Mendoza, Argentina



Notas de Prova: Vinho de cor vermelho intenso com reflexos violáceos brilhantes, apresenta aromas complexos e elegantes, onde se destacam a madeira de qualidade, as frutas maduras e sutis toques de especiarias. Em boca, revela bom volume e estrutura, com taninos equilibrados, leve adstringência e ótima harmonia entre doçura, acidez e corpo. As notas de baunilha, café e defumado, provenientes do estágio em barrica, completam o conjunto com sofisticação e persistência.



Técnica de Vinificação: O mosto é macerado por 4 dias a 7°C antes da fermentação alcoólica. A fermentação ocorre com leveduras selecionadas durante 8 dias, entre 22°C e 26°C. Após o término da fermentação alcoólica, o vinho é trasfegado para dar início à fermentação malolática.



Harmonize com: Carne de vaca, cordeiro, aves e massas.