



F i c h a T é c n i c a S é p t i m a G r a n R e s e r v a 2 0 0 8

Cosecha	2008
Composición	55 % malbec – 35% cabernet sauvignon – 10% tannat
Viñedos	Agrelo-Luján de Cuyo Malbec - 850 msnm. Altamira-Malbec - 1200 m.s.n.m. Tupungato Cabernet Sauvignon -1.050 msnm. Ugarteche-Lujan de cuyo Cabernet Sauvignon -1.100 msnm. Agrelo-Luján de Cuyo Tannat -1.050 msnm.
Enólogo	Paula Borgo
Paso por madera	14 meses en barricas de roble Francés de 1ro, 2do y 3er uso.
Datos analíticos	Alcohol: 14.8 Azúcares reductores g/l: 2,5 Acidez total en tartárico g/l: 5.25 Acidez volátil en acético g/l: 0.67
Descripción organoléptica	Descripción organoléptica COLOR: Rojo intenso con reflejos púrpuras. AROMA: Complejo y expresivo, mezcla sutiles aromas a violetas con cerezas, en balance con el chocolate amargo y tostados aportados por su paso por bodega. BOCA: Elegante y equilibrado. Entrada dulce y ágil, cálida con taninos marcados. Envolvente. Su peso en boca traduce notas de cerezas maduras en mermelada y tabaco dulce. Fresca acidez que complementa el calor del justo grado alcohólico, proponiendo un sinfín de sensaciones agradables y francos aromas en boca. Largo recuerdo.
Potencial de guarda	10 años
Precio sugeridos:	\$100.-