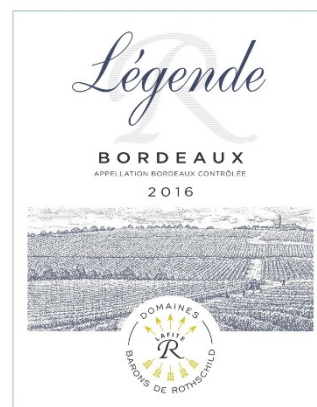


LEGENDE BORDEAUX ROUGE 2016

CEPAS

60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot



CLIMA Y COSECHA

Clima: con características que recuerdan a la mítica cosecha de 1990, la temporada 2016 fue excepcional en Burdeos, tanto en términos de cantidad como de calidad. Si bien se trató de un año que planteó grandes dificultades a los viticultores como resultado de las abundantes precipitaciones registradas al comienzo del ciclo (800 mm de agua caída en los primeros seis meses del año), la posterior ausencia de lluvias entre el 1 de julio y el 13 de septiembre y finalmente las tormentas que afectaron a ciertas zonas y el agradable verano indio, todas estas condiciones se conjugaron para permitir que las uvas alcanzaran una maduración perfecta. Los vinos tintos son ricos, delicados, frutosos, de colores muy profundos y con taninos de extraordinaria madurez.

Cosecha: entre el 9 y el 28 de septiembre de 2015.

VINIFICACIÓN Y GUARDA

Rendimiento: 50 hl/ha

Vinificación: tradicional, en cubas de acero inoxidable

Fermentación alcohólica: a temperatura entre 28° y 30°C.

Duración de la maceración: 2 semanas

Guarda: 40% de los vinos de la mezcla se cría en barrica.

Embotellado: Primer proceso: abril de 2017

Grado alcohólico: 12,5 % vol.

Acidez total: 3,37 g/l

pH: 3,27

Azúcar residual: < 2 g/l

Producción: 450.000 cajas.

NOTAS DE CATA (al momento del embotellado)

Color: púrpura profundo.

Nariz: intensa y muy expresiva, con predominancia de aromas de fruta fresca (grosella y frambuesa) que se mezclan con leves notas de madera.

Boca: estructurada, redonda y agradable, con un suave dejo de madera, taninos firmes pero aterciopelados y un largo final fresco y frutal.