



# TRES COLORES

**Variedad:** Malbec 50% - Ancellota 50%

**Origen:** Mendoza - Argentina

**Cosecha:** 2020

**Viñedos:** Finca Montecaseros y Alto Salvador - San Martín

**Elaboración:** Uvas seleccionadas. Fermentación en pileta de concreto a 24°-27°C con uso de levaduras seleccionadas. Trabajos alternados de remontajes y delestajes diarios.

**Notas de Cata:** Color rojo violáceo intenso. En nariz prevalece la nota a frutos rojos característicos del Malbec, adonde se destaca frambuesa, la Ancellota le aporta un carácter especiado que le da elegancia y complejidad. En boca tiene una entrada amable con taninos redondos y suaves, equilibrado y persistente.

## Datos Analíticos:

Alcohol: 13,4%

Acidez Total: 5,10 g/l

Acidez Volatil: 0,47 g/l

Azucar Residual: 3,9 g/l