



Luna Roja Gran Blend Reserva

Les presentamos nuestro primer Gran Blend Reserva Malbec Syrah cosecha 2022, estacionado doce meses en barricas de roble francés, edición muy limitada de 751 botellas. Idea que nació para conmemorar los 15 años de nuestra marca.

Esta es una línea de vinos que ha sido elaborada con las mejores técnicas de elaboración y con toda la dedicación y amor que su creador winemaker y músico Nicolás Gabardós le entrega día a día a su trabajo. También es muy importante resaltar que cada una de las botellas de esta edición ha sido decorada y pintada una por una a mano por su creador, lo cual hacen que cada botella sea una pieza única e irrepetible que podrán coleccionar.

Luna Roja ha recibido más de 30 premiaciones en concursos internacionales lo cual lo hacen la marca de vinos de autor más premiada de Argentina. Gracias a sus reconocimientos, integra el Ranking Mundial de la Asociación de Escritores y Periodistas de vinos y licores.

Variedad: 65% malbec, 35% syrah.

Vendimia año: 2022

Región: Barrancas, Maipú, Mendoza.

Conducción de viñedo: Espaldero de 15 años.

Sistema de riego: Por goteo.

Producción de uva por hectárea: 80 quintales(8.000gk)

Producción de botellas: 751 numeradas, decoradas y pintadas a mano.

Maceración pre fermentativa en frío: 5 días 12 °c

Fermentación alcohólica: 15 días 24-28 °c con levaduras seleccionadas.

Maceración post fermentación: 5 días a 28 °c

Fermentación maloláctica: Si

Añejamiento durante 12 meses en barricas de roble francés.

Alcohol: 13,8 - Ph: 3,70 - Acidez total 5,6 g/l de ácido tartárico.

Notas de degustación:

Vista: Brillante de color violáceo ciruela intenso.

Nariz: violetas, frutos del bosque (arándanos, frutillas, guindas) ciruelas maduras, mermeladas de frutos rojos, sutil aromas a vainillas y tostados.

Boca: Aterciopelado, equilibrado, de taninos suaves y dulces.