# FALTA POCO WINES

## GRAN CORTE
## UVAS TINTAS

50% Malbec, 30% Cabernet Franc, 20% Syrah

**"LO QUE PARECE IMPOSIBLE NO SERÁ CUANDO VEAS LO POCO QUE FALTA PARA LOGRAR LO IMPOSIBLE." ¡NO TE DETENGAS Y PERSIGUE TUS SUEÑOS!**

Representado por un reloj en espiral que marca el movimiento constante de la vida y nos recuerda que siempre estamos en un proceso de cambio y crecimiento, que la vida es un camino de evolución constante, y que cada vez que avanzamos, nos acercamos más a nuestra verdadera naturaleza.

MENDOZA ARGENTINA

faltapocowines

## VIÑEDOS

**Ubicación:** Altamira / Chacayes, Valle de Uco, Mendoza.

**Altitud:** 1100 / 1250 mts. s.n.m.

**Suelo:** Francos arenosos con presencia de piedras y cantos rodados en profundidad / origen coluvial, francos arenosos con piedras en superficie y presencia de calcáreo.

**Producción:** 80/60 qq/ha.

**Cosecha:** En su tiempo óptimo de madures, manual en cajas de 18kg.

## ELABORACIÓN

Se fermentan los 3 componentes por separado. El Malbec y Cabernet Franc elaboración tradicional en tanque de acero inoxidable con maceración fría prefermentativa por 48 hs. Fermentación a 28ºC con levaduras indígenas y movimientos manuales de extracción leves, Syrah fermentación en vasija de hormigón, separando solidos a los 4 bxº para no extraer taninos duros, conservación de varietales separados en barrica de roble francés por 24 meses.

## NOTA DE CATA

Color rojo con reflejos violáceos. Nariz intensa con aromas de frambuesas, cerezas, moras y dejo de pimiento, acompañadas notas de ahumado, vainilla y chocolate. Boca fruta intensa estructura con taninos redondos y de muy largo final.

## RECOMENDACIONES

**Maridaje:** Carnes rojas, cerdo, cordero, pastas rellenas, quesos duros.

**Temperatura de servicio:** 16º / 18ºC (61º/ 64ºF)