

## Especificaciones Técnicas Principales

- **Zona de producción:** Valle de Uco, Mendoza (viñedos en Vista Flores, Altamira y La Consulta).
- **Crianza:** 18 meses en roble francés (50% nuevo, 50% segundo uso).

**Graduación alcohólica:** Suele oscilar entre 13,7% 14,6%, según la cosecha

- **Enólogo:** Luis Reginato.
- **Perfil sensorial:** Es un vino de cuerpo medio a completo, con gran estructura y densidad. En nariz destaca por aromas a cassis, grosella negra, notas de chocolate amargo, menta, especias y ahumados provenientes de la madera. En boca presenta taninos presentes pero equilibrados, una acidez bien integrada y un final largo y persistente.

Luca Beso de Dante es un vino tinto de alta gama elaborado en el Valle de Uco, Mendoza. Si bien los porcentajes del corte pueden variar ligeramente según la añada, habitualmente combina **Malbec, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc** (por ejemplo, 50% Malbec, 40% Cabernet Sauvignon y 10% Cabernet Franc o 55% Malbec y 45% Cabernet Sauvignon). Su crianza es de **18 meses en barricas de roble francés** (50% nuevas y 50% de segundo uso)