



CAMPOS
DE SOLANA

ES SABER ELEGIR

BI VARIETAL MALBEC - CABERNET SAUVIGNON



COLOR

De color rojo rubí de capa media baja.



AROMA

Suaves notas de frutas rojas, especias, balsámicas y de madera. Se trata de un vino con un bouquet complejo y agradable.



GUSTO

De ataque agradable, tanino suave, muy amable al paladar, de final largo y afrutado.



MARIDAJE

Carnes rojas asadas, quesos curados, salsas de pimientos.

ORIGEN: Finca El Monte, Valle de Santa Ana, Tarija

ALTURA: 2000 m s. n. m. **COSECHA:** 2018

COMPOSICIÓN VARIETAL: 70% Malbec, 30% Cabernet Sauvignon

VINIFICACIÓN: Fermentación controlada a temperatura promedio de 26°C, de cada variedad por separado. Posterior al primer trasiego, se lleva el vino a barricas para su crianza de 9 meses.

POTENCIAL DE GUARDA: 3-5 años **ALCOHOL:** 13,8% v/v

ACIDEZ: 4,91 g/L (en ácido tartárico)

pH: 3,71 **AZÚCAR RESIDUAL:** 2,1 g/L

CITA DEL ENÓLOGO:

Vino elaborado de las uvas Malbec y Cabernet Sauvignon de nuestros más antiguos viñedos de la finca El Monte. Éste vino durmió 9 meses en barricas de roble, logrando así un vino reserva que expresa lo mejor de nuestra tierra y nuestra gente.

