

# LA GRAINE

## LA GRAINE BLEND



### VARIETAL

Blend de Terroir.  
Las Pintadas, Valle de Uco 60% Malbec  
Agrelo, Luján de Cuyo 40% Cabernet Franc



### AÑADA

2023.



### VIÑEDO

Las Pintadas, Tupungato, Valle de Uco  
y Agrelo, Luján de Cuyo - Mendoza



### COSECHA

Manual.



### VINIFICACIÓN

Selección manual de racimos.  
Maceración prefermentativa en frío durante tres días, luego fermentación alcohólica por 20 días. A 25 °C (3 remontajes al día) y a 30 °C durante los dos últimos días. Posteriormente el vino reposa durante dos semanas y media con sombrero sumergido, realizando la fermentación maloláctica natural.



### CRIANZA

5 meses en barrica de roble francés



### ALCOHOL

13,20% v/v.

### ACIDEZ TOTAL

6,4 g/l

### PH

3,65



### NOTA DE CATA

Es un blend elegante donde encontramos, fruta negra, fruta de carozo tiernizada, notas de grafito y notas mentoladas, características de la frescura del Cabernet Franc. Con estructura, volumen en boca y un final persistente.  
Marida muy bien con carnes rojas, pescados grasos y guisos.

