

# AMICORUM

## NOTABLE BLEND

---

*Es el vino ícono de nuestra bodega. Elaborado a partir de uvas de bajos rendimientos, con largas maceraciones. Para su crianza elegimos barricas nuevas de roble francés donde el vino permanece durante dos años, para posteriormente ser fraccionado y estibado en ambiente controlado durante un año en botella antes de salir al mercado. Buscamos vinos únicos con mucha complejidad y elegancia,*

---

## INFORMACIÓN TÉCNICA

**46% Malbec - 45% Cabernet Sauvignon - 9% Petit Verdot**

**Alcohol:** 14,50%

**Acidez:** 5,99 g/l

**PH:** 3,5

**Azúcar residual:** 2,51 g/l

**Viñedos Malbec:** Finca Aguas Verdes, Gualtallary, Tupungato, Mendoza

**Viñedos Cabernet Sauvignon:** Perdriel, Lujan de Cuyo, Mendoza

**Viñedos Petit Verdot:** Perdriel, Lujan de Cuyo, Mendoza

**Plantacion:** Malbec: 2005 - Cabernet Sauvignon: 1992 - Petit Verdot: 1993

**Altitud:** 1350 msnm y 980 msnm

**Estructura del viñedo:** Malbec: Riego por goteo, conducción espaldero, poda guyot, densidad 6250 pl./ ha

Cabernet Sauvignon y Petit Verdot: Riego por goteo, conducción espaldero, poda cordón pitoneado, densidad 3200pl/ ha.

**Rendimiento:** entre 4.000 y 6.000 kg/ha

**Elaboracion:** Selección de granos y racimos de forma manual. Fermentado en cubas y barricas de roble francés con levaduras indígenas. El final de la maceración se determina por degustación.

**Crianza:** 100% del vino 24 meses en barrica de roble frances

**Produccion:** 3.500 botellas

**Potencial de guarda:** 20 años

---

## NOTAS DE CATA

Color rojo rubí. Gran complejidad aromática, recuerda a confituras de frutas, con notas florales, de hierbas y de especias. La madera de roble tostado acompaña armoniosamente. En la boca es impactante por su tremenda estructura y jugosidad, los taninos vibrantes y la buena acidez generan una sensación de frescura muy persistente.

