



ANDELUNA GRAND RESERVE PASIONADO 2005

Composición Varietal

Cabernet Sauvignon 20% y Malbec 34%, Merlot 36% y Cabernet Franc 10%.
Blend de Tupungato.

Viñedos

De nuestras fincas en Tupungato ubicadas a una altura de 1300 metros. Parcelas seleccionadas de muy baja producción, con suelos aluvionales, franco arenosos y permeables.

Enólogo Principal

Silvio Alberto

Enólogo Consultor

Michel Rolland

Cosecha

Al momento de plena madurez polifenólica, durante la madrugada, en forma manual con cajas pequeñas.

Vinificación

Selección de granos en forma manual, maceración pre-fermentativa con hielo seco. Delestaje y maceración post-fermentativa por 20 días.

Añejamiento

Cada uno de los varietales fue elaborado individualmente y añejado en barricas de roble Francés nuevo por 12 meses. Luego se realizó el Blend. Este Blend reposó en barricas de roble Francés nuevas por 6 meses más para gestar y armonizar las particularidades de cada varietal.

Datos Técnicos

Alcohol: 14,8 %
Azúcar Residual: 1,80 g/l.
Acidez Total: 6,10 g/l.
PH: 3,73

Notas de Cata

Se caracteriza por su color rojo intenso, con reflejos violáceos y rubí. Aromas complejos a frutos rojos maduros, típicos del Malbec, especiados característicos del Cabernet Sauvignon y del Merlot, y una delicada nota de anís cedida por el Cabernet Franc. La riqueza aromática de este Blend se completa con la vainilla y el chocolate, cedidos por su paso por barricas de roble francés

Decantar y servir entre 16° y 18°.



AWARDS & RATINGS

ARGENTINA WINE AWARDS  MEDALLA DE ORO | Vint. 2004

Decanter  GOLD MEDAL | Vint. 2003

WINE ENTHUSIAST **91** pts. | Vint. 2004

Wine Spectator **90** pts. | Vint. 2004

OFICINA COMERCIAL: 9 de Julio 921 piso 1 oficina 33, Ciudad. Mendoza, Tel. 54 261 4299 299
BODEGA: Ruta Provincial 89 s/n. km 11 Gualtallary, Tupungato. Mendoza
CONTACTO: info@andeluna.com | www.andeluna.com

*Menu Degustação Verão de 4 passos na Bodega Aneluna, Mendoza/ARG.
Almoço em 14/04/2012. Guias Carolina/Celina.*