



VAGLIO

Chango

COSECHA	2015
VARIETALES	65% Malbec, 20% Tannat, 15% Cabernet Sauvignon.
REGIONES	Malbec y Cabernet Sauvignon: Altamira (Mendoza) Tannat: Cafayate (Salta)
ELEVACIÓN	1.700 msnm (promedio)
MÉTODO DE COSECHA	Manual
VINIFICACIÓN	Cosecha manual , doble proceso de selección y descobajado. Remontaje y delestaje tres veces al día. Max. Temp. 29° C. Maceración extendida de 25/40 días.
ANALÍTICA	ALCOHOL 13,5% ACIDEZ 5.06 g/l
CRIANZA	40% en barricas de roble frances de primer uso.
NOTAS DE CATA	Este Blend de color rojo sutil se caracteriza por aromas complejos a cassis, frutillas y hierbas. En el paladar, el vino avanza jugoso y fresco, con dejos de arándanos y yesca. Gran estructura y bien balanceado.
MARIDAJE	Carnes rojas grilladas, embutidos, quesos duro, salsas a base de crema.