



# VAGLIO

---

## Chango

|                   |  |
|-------------------|--|
| COSECHA           | 2015   |
| VARIETALES        | 65% Malbec, 20% Tannat, 15% Cabernet Sauvignon.  |
| REGIONES          | Malbec y Cabernet Sauvignon: Altamira (Mendoza)<br>Tannat: Cafayate (Salta)  |
| ELEVACIÓN         | 1.700 msnm (promedio)  |
| MÉTODO DE COSECHA | Manual   |
| VINIFICACIÓN      | Cosecha manual , doble proceso de selección y descobajado.<br>Remontaje y delestaje tres veces al día.<br>Max. Temp. 29° C.<br>Maceración extendida de 25/40 días.               |
| ANALÍTICA         | ALCOHOL 13,5%<br>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. |
| MARIDAJE          | Carnes rojas grilladas, embutidos, quesos duro, salsas a base de crema.  |