

ANDELUNA PASIONADO CUATRO CEPAS 2010

Varietal Composition / Composición Varietal

Cabernet Sauvignon 30%, Merlot 20%, Malbec 35%, and Cabernet Franc 15%.

Vineyards / Viñedos

The grapes used come from our vineyards in Tupungato, located at 1300 m.a.s.l. (4300 feet). Very low-yield (less than 4,500 kg per ha.) plots with alluvial, sandy and permeable soils were selected.

De nuestras fincas en Tupungato ubicadas a una altura de 1300 m.s.n.m. Parcelas seleccionadas de muy baja producción, (menos de 4500 kg por ha.) con suelos aluvionales, arenosos y permeables.

Consultant Enologist / Enólogo Consultor

Michel Rolland

Harvest / Cosecha

Grapes are hand-picked at dawn into small boxes when they reach the optimum level of polyphenol ripeness.

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

Vinification / Vinificación

Hand-selection of berries. Pre-fermentation maceration with dry ice. Racking and post-fermentation maceration for 10 days.

Selección de granos en forma manual, maceración pre-fermentativa con hielo seco. Delestaje y maceración post-fermentativa por 10 días.

Ageing / Añejamiento

Each varietal is individually vinified and aged for 12 months in new French oak barrels. Wines are blended, to rest for 6 more months in new French oak barrels, nurturing and smoothing the particular characteristics of each varietal.

Cada uno de los varietales es elaborado individualmente y añejado en barricas de roble francés nuevo por 12 meses. Luego se realiza el Blend y se lo deja reposar en barricas de roble francés nuevas por 6 meses más para gustar y armonizar las particularidades de cada varietal.

Technical data / Datos técnicos

Alcohol 15% / Residual sugar 3.58 g/l / Total acidity 6.30 g/l / PH 3.6

Tasting Notes / Nota de cata

The intense red color, violet and ruby shades characterize this wine. Aromas of ripe red fruits typical of Malbec, combined with the spiciness of Cabernet Sauvignon and Merlot, plus delicate hints of anise granted by the Cabernet Franc. The aromatic richness of this Blend is made complete with the touch of vanilla and chocolate acquired from new French oak barrels, where it rested for 18 months. This is a full bodied, structured wine with well-rounded tannins, qualities which result in a long-lingering finish. Decant and serve at 16°C (60°F). Suitable for long-term storage.

Se caracteriza por su color rojo intenso, con reflejos violáceos y rubí. Aromas a frutos rojos maduros, típicos del Malbec, se combinan con notas especiadas características 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. Este es un vino de gran estructura con taninos maduros y redondos, lo que le otorga una larga persistencia en boca. Decantar y servir a 16°C. Apto para guarda.

Awards & Ratings



ARGENTINA
WINE AWARDS
GOLD TROPHY | Vint. 2004



Decanter
GOLD MEDAL | Vint. 2003



ARGENTINA
WINE AWARDS
GOLD | Vint. 2006

WINE ENTHUSIAST
91 pts. | Vint. 2004

Wine Spectator
90 pts. | Vint. 2004

WINE ENTHUSIAST
91 pts. | Vint. 2005

