

# EXPRESO BODEGUERO

GRAN RESERVA BLEND



## FICHA TÉCNICA

### PRODUCTOR

Expreso Bodeguero Wines

### VARIETAL

70% Malbec - 20% Cabernet Franc - 10% Petit Verdot



### VIÑEDOS

Plantado en espaldero con riego por goteo, procede de San Carlos, Mendoza, Argentina.

### ALTITUD



1100 m.s.n.m.

### METODO DE COSECHA

Manual en recipiente 18 a 20 kgs.



### FERMENTACIÓN

Maceración pre-fermentativa. 8 días a 8°C. Fermentación en tanques de acero inoxidable con levaduras seleccionadas durante 10 días. Temperatura controlada entre 24 y 28 grados. Maceración post-fermentativa.

### CONSERVACIÓN

Conservación en barrica de roble 60% francés y 40% americano, durante 14 meses.



### NOTAS DE CATA

Color rojo granate con destellos violáceos. Es un vino con una atrayente intensidad aromática, con aromas a vainilla y chocolate blanco, acompañado de notas a regaliz y frutos negros que le agregan una elegante complejidad. En boca se nota de gran sucosidad con un excelente volumen, madera bien integrada e interesante complejidad.

### TEMPERATURA IDEAL



### PLATOS ARMÓNICOS

Curry de pollo aromático y ligeramente especiado - Pacu o boga a la parrilla.



Terroir: San Carlos - Mendoza

[Clic aquí para ver fotos de finca](#)

Pedro Angulo y Ángel Innocenti fueron viticultores en su Europa natal. Emigraron a la Argentina en el siglo XIX, mediante trabajo arduo y perseverancia, encontraron un gran éxito en sus actividades comerciales.

Actualmente, la familia Angulo Innocenti ha reavivado sus raíces vitivinícolas de sus inmigrantes. Alejandro Angulo y Mariano Innocenti, miembros de la 3ª y 4ª generación de la familia, respectivamente, han decidido celebrar el pasado vitivinícola de Pedro y Ángel, con el desarrollo de un terroir único en La Consulta (San Carlos).

La propiedad de 115 has. está plantada principalmente con Malbec (40 has. aprox.), Cabernet Sauvignon (30 has. aprox.) y pequeñas cantidades de Syrah, Tempranillo, Cabernet Franc, Chardonnay y Sauvignon Blanc.

### WINEMAKER

José Di Marco