



CALYPTRA  
VINEYARDS & WINERY

## BLEND VIVENDO



VINO	BLEND VIVENDO 45% SYRAH; 40% CABERNET SAUVIGNON; 15% MERLOT
AÑADA	2020
VIÑA	CALYPTRA
ORIGEN	ALTO CACHAPOAL
ALCOHOL	14,2%
TAMAÑO DE BOTELLA	750 ML.
ENÓLOGO	EMILIANO DOMINGUEZ BATTOCCHIA

### ELABORACIÓN

ELABORADO A PARTIR DE NUESTRAS PROPIAS UVAS, INMERSAS EN EL CAJÓN DEL ALTO VALLE CACHAPOAL. COSECHA A MANO EN CAJAS DE 12 KG. LUEGO DE UNA SELECCIÓN DE RACIMOS, Y DESPALILLADO PASA A UN TANQUE DE ACERO INOXIDABLE SIN NINGUNA INTERACCIÓN CON BOMBAS.

MACERACIÓN PREFERMENTATIVA EN FRÍO DURANTE 3 DÍAS. FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA CON TEMPERATURAS DE ENTRE 22 Y 24 GRADOS DURANTE 8-10 DÍAS, Y UNA MACERACIÓN POSTFERMENTATIVA DE 10 DÍAS. UNA VEZ DEFINIDA LA MEZCLA, SE EFECTÚA EL CORTE. TIENE UNA CRIANZA EN TANQUES DURANTE 12 MESES PREVIO A SU EMBOTELLADO. GUARDA EN BOTELLA MÍNIMA DE 12 MESES ANTES DE SALIR AL MERCADO.

### NOTAS DE CATA

COLOR ROJO RUBÍ. EN NARIZ, PRESENTA NOTAS DE CEREZA NEGRA, CIRUELA FRESCA, ARÁNDANOS Y UN TOQUE ESPECIADO DE CANELA Y CLAVO DE OLOR. EN BOCA, DOMINAN SABORES A CASSIS, CIRUELA NEGRA Y CEREZA FRESCA. TANINOS SUAVES Y JUGOSA ACIDEZ IMPARTEN UNA TEXTURA FINA Y UN LARGO Y FRESCO FINAL.