

# CADUS

## Blend de Alturas

MALBEC  
2013

Añada: 2013

Composición Varietal: 100% Malbec

Origen: Agrelo, Lujan de Cuyo, Mendoza.

Altitud de viñedos: 1050 msnm, 1150 msnm y 1250 msnm

Cosecha: Manual. Desde fin de marzo a mediados de abril.

Rendimiento Kg/Ha: 5500

Añejamiento: 12 meses en barricas de roble francés de 1er y 2do uso.

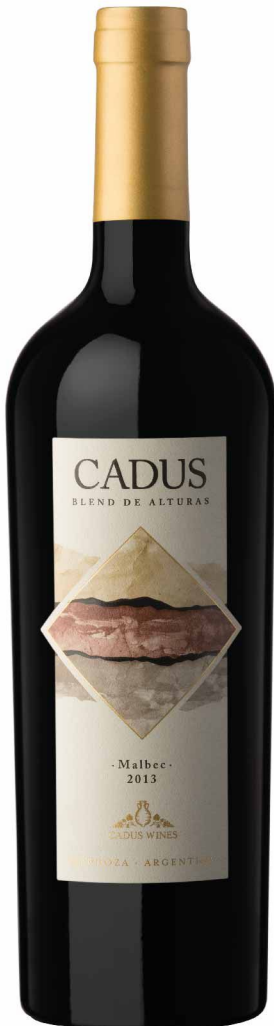
Suelo: Agrelo, Lujan de Cuyo, Mendoza. 1050 msnm.

Suelo poco profundo con estrato superior limoso y estrato inferior limo-arcilloso. Muy buena retención de humedad. Suelos fríos y de larga maduración.

Alto Agrelo, Lujan de Cuyo, Mendoza. 1150 msnm, suelo franco-arenoso-pedregoso, con presencia de calcáreo disperso, de excelente drenaje y muy pobre en materia orgánica.

Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza. 1250 msnm, suelos de origen aluvional, poco profundo, con presencia de rocas sedimentadas con calcáreo.

Cantidad de botellas producidas: 50000



Alcohol



Acidez



PH



Azúcar

### Nota de Cata:

Los rasgos distintivos de cada viñedo se conjugan para revelar con elegancia la personalidad de este blend de Malbec. De color rojo sangre de muy alta intensidad. En nariz Agrelo otorga el aroma a fruta roja con taminos marcados. Alto Agrelo, por su elevada altura, brinda notas florales, complejidad y tensión de acidez. Por último Vista Flores le aporta frutas rojas ácidas como guindas, fluidez y una columna vertebral que le da un largo especial