

# SPECIAL BLEND

## 2011



*"Intenso aroma a frutos rojos, moras negras, un toque de frutos secos y especias."*

### NOTAS TÉCNICAS

---

Composición Varietal:

Malbec (40%) – Cabernet Sauvignon (40%) – Merlot (20%)

Alcohol: 14,5 % vol.

Azúcar: 2,15 gr/lit

Acidez total: 5,10 gr/lit

pH: 3,73

### VINIFICACIÓN

---

La fermentación se realiza cada variedad por separado y utilizamos el sistema de vinificación tradicional con pisaje y delestaje. La maceración promedio de cada una de las variedades de 30 días aproximadamente. Cumple con la fermentación malo-láctica en un 100%. La crianza, en barricas de roble francés, se realiza en dos etapas, los primeros 8 meses cada variedad por separado y después de este tiempo, se realiza el Blend definitivo, volviendo a las barricas hasta completar los 15 meses de crianza.

### NOTAS DE CATA

---

De profundo color rojo púrpura. Intenso aroma a frutos rojos, moras negras, un toque de frutos secos y especias, Notas de chocolate y tabaco.

Recuerdos a patay (algarrobo blanco)

En boca se presenta frutado, sedoso, equilibrado, sensual, succulento, de evidentes taninos suaves y maduros.

Vino muy elegante con un extraordinario final de boca.

### POTENCIAL DE GUARDA

---

Entre 8 y 10 años.

### TEMPERATURA DE SERVICIO

---

16° C – 17° C.

Lic. Marcelo Miras | Enólogo - Chief Winemaker

— BODEGA —  
**DEL FIN DEL MUNDO**  
— PATAGONIA ARGENTINA —

BODEGA DEL FIN DEL MUNDO

Ruta Prov. 8 Km. 9, San Patricio del Chañar, Neuquén, Patagonia Argentina.

Tel/Fax: (+ 54 299) 485 5004 / 485 5083

OFICINA NEUQUÉN

San Martín 195, 5º piso, oficina 3 (Q8300LKC) Neuquén, Patagonia Argentina.

Tel/Fax: (+ 54 299) 442 4040 / 448 1302

OFICINA BUENOS AIRES

Honduras 5663 (C1414BNE) Ciudad de Buenos Aires, Argentina.

Tel/Fax: (+ 54 11) 4852 6660

info@bdfm.com.ar / www.bodegadelfindelmundo.com