



CASA *Gli*AMICI



2023 RED BLEND

Mendoza Argentina

- Nuevas tecnologías y tradición se potencian en el manejo de nuestros viñedos.
- Genética de plantas antigua y moderna permiten obtener el balance de uvas que buscamos.
- Suelos profundos y arenosos con limitada retención e irrigados con agua subterránea dan soporte a los viñedos, los cuales son manejados de manera respetuosa con el ambiente.
- La poda es mixta tipo Guyot y Cordon bilateral con máxima exposición solar y manejo de canopia controlado.
- El suelo es considerado un organismo vivo, al cual prácticamente no se le realizan roturas y se ayuda a conservar con enmiendas orgánicas, coberturas verdes y manejo de la vegetación autóctona.
- El rendimiento de producción promedia los 100 qq/ha.
- El tiempo de cosecha es marcado cada año apuntando a practicarla temprano y así obtener frescura y mucha fruta.

NOTAS DE CATA

Blend de uvas Bonarda y Malbec que produce vinos de color rojo intenso, matices violáceos, negros y azulados. En nariz es un vino con predominio de fruta roja madura, algo de fruta negra. En boca tiene taninos suaves, fresco, frutal, redondo y estructurado.

MARIDAJE

Acompaña todo tipo de carne, fiambres y quesos de cabra.

  @casagliamici / www.casagliamici.com