



# DÉCIMO RESERVA

- Categoría: Blend Gran Reserva – Súper Premium

15 100% Guarda en Barrica

10 Guarda en Botella

18°C Temperatura Ideal  
64°F

Vino Joven

08 Maridaje Especial

## Intensidad de Sabor | Flavor Intensity

Muy Suave | Light Medio | Medium Alto | High

## Dulzor | Sweetnes

Seco | Dry Medio | Medium Dulce | Sweet

## Acidez | Acidity

Plano | Flat Medio | Medium Muy Fresco | Crisp

## Taninos | Tannis

No tiene | None Medio | Medium Alto | High

## Aporte de Madera | OAK

Sin Madera | None Tostado | Toasty Amaderado | OAKY

## Cuerpo | Body

Ligero | Light Medio | Medium Alto | High

## Ubicación del Viñedo

- Lugar: Perdriel | Luján de Cuyo | Mendoza.
- Edad del Viñedo: 95 años Malbec y 65 años el Cabernet Sauvignon.
- Sistema de conducción: Espaldera alta y parral.
- Sistema de riego: a manto, con agua de deshielo proveniente del Río Mendoza.
- Otros comentarios: Viñedo de vigor medio y buen equilibrio vegetativo productivo.

Se ubican a 960 metros sobre el nivel del mar. Producción controlada para la obtención de una madurez homogénea y un potencial aromático óptimo. Las labores culturales son manuales de manera de obtener rendimientos bajos.


## Características

Un sofisticado blend a base de la selección de nuestras mejores uvas de Malbec y Cabernet Sauvignon. Un vino por demás elegante. De color profundo, con ricos aromas de frutas rojas y negras, delicadas notas especiadas y aromas tostados aportados por los 18 meses de crianza en roble americano. Moderno y armónico, acaricia el paladar con fuerza, se corona con un paso por boca largo y aterciopelado, dejando un recuerdo sutilmente avainillado.



## BODEGA Y VIÑEDOS MIGUEL MINNI | LUJÁN DE CUYO | MENDOZA

Domicilio: Terrada 2013, Perdriel | Lujan de cuyo | Mza  
Tel/fax: 54 261 4880608 | Tel: 54 261 4880608 / 5243791  
Mail: bmiguelminni@gmail.com

 /BodegaMiguelMinni

 @BodegaMinni

hoja 2



### Modo de Cosecha:

Totalmente manual en cajas plásticas de 20 kg.

### Transporte:

En cajas plásticas de 17 kg. La cosecha se realizó durante las primeras horas de la mañana para lograr menor temperatura de entrada de las uvas. Para optimizar la calidad se realizó selección manual de racimos.

### Modo de maceración:

Maceración pelicular en frío (10 ° C), durante 96 hs para lograr mayor concentración de color y aroma. Para la fermentación se realizó siembra de levaduras seleccionadas. La Temperatura de fermentación no superó los 28 °C y se realizó en 10 días.

### Modo de extracción del vino:

Únicamente vino de gota, para nuestros vinos no realizamos prensado de orujo.

### Fermentación Maloláctica:

Completa sin rastros de ácido málico.

### Estabilización:

Permaneció durante 3 meses en pileta- tanque para lograr una precipitación estática sin utilizar bombas para no dañarlo. Se trasladó a barricas nuevas donde permaneció durante 18 meses con batonage semanales y microoxigenación de 100 mg/l. Clarificación con clara de huevo natural durante 7 días. Filtrado tangencial a una presión de 0.2 bar lo que garantizó una conservación plena de color y aromas.

### Añejamiento en Barricas de roble:

18 meses de guarda.

### Corte:

50% Malbec – 50% Cabernet Sauvignon.

### Potencial de guarda:

15 años.