



BODEGA
CASIRdosSANTOS

www.bodegacasirdossantos.com

@bodegacasirdossantos

CASIRdosSANTOS

INSPIRACIÓN

BLEND DE TINTAS

MALBEC, CABERNET SAUVIGNON, PETIT VERDOT, SYRAH



CASIR DOS SANTOS NACIÓ COMO UNA DECLARACIÓN DE PRINCIPIOS, UNA FORMA DE VER, ENTENDER Y HACER LAS COSAS. ESTA LÍNEA DE VINOS QUE LLEVA NUESTRO NOMBRE ES UN COMPROMISO CUALITATIVO, CREATIVO Y DEFINITIVO CON EL CONSUMIDOR MÁS EXIGENTE: NOSOTROS MISMOS.

VARIETAL: Malbec 40%, cabernet sauvignon 30%, petit Verdot 20%, Syrah 10%.

REGIÓN: Lujan de Cuyo y Valle de Uco.

PAÍS DE ORIGEN: Argentina.

ALTITUD: 900-1100 M.S.N.M

COSECHA: Manual en cajas de plástico de 20 kg.

ELABORACION: Cuidadosa selección de nuestros mejores racimos para realizar este ensamble de variedades. Maceración en frío por 72 horas, fermentación con levaduras seleccionadas en vasijas de concreto a temperatura controlada.

MADURACIÓN: En barricas de distintos usos durante 12 meses.

ENÓLOGA: Julia Halupczok y Florencia Bauckhage.

DESCRIPCIÓN: Vino de gran intensidad y estructura. Gran potencial proveniente de cada variedad y región. Buen cuerpo, textura y final en boca. Perfecta armonía de frutas, especias y madera. Acidez persistente y balanceada.

14%

ALCOHOL

2.58 g/L

AZÚCAR

5.20 g/L

ACIDEZ TOTAL

3,68

PH