



BODEGA
CASIRdosSANTOS

www.bodegacasirdossantos.com

@bodegacasirdossantos

CASIRdosSANTOS

INSPIRACIÓN

BLEND DE TINTAS

MALBEC, CABERNET SAUVIGNON, PETIT VERDOT, SYRAH

CASIR DOS SANTOS NASCEU COMO UMA DECLARAÇÃO DE PRINCÍPIOS, UMA FORMA DE VER, ENTENDER E FAZER AS COISAS. ESTA LINHA DE VINHOS QUE CARREGA O NOSSO NOME É UM COMPROMISSO QUALITATIVO, CRIATIVO E DEFINITIVO COM O CONSUMIDOR MAIS EXIGENTE: NÓS MESMOS

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

REGIÃO: Lujan de Cuyo & Valle de Uco.

PAÍS DE ORIGEM Argentina.

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

COLHEITA: Manual em caixas plásticas de 20 kg.

VINIFICAÇÃO: Seleção criteriosa dos nossos melhores cachos para cada variedade deste blend. Maceração a frio durante 72 horas, fermentação com leveduras selecionadas em recipientes de concreto com temperatura controlada.

MATURAÇÃO Em barricas de primeiro, segundo e terceiro uso durante 12 meses. 6 meses em garrafa.

ENÓLOGA: Julia Halupczok e Florencia Bauckhage.

DESCRIÇÃO: Vinho de grande intensidade e estrutura. Grande potencial proveniente de cada casta e região. Bom corpo, textura e final de boca. Harmonia perfeita de frutas, especiarias e madeira. Acidez persistente e equilibrada.



14%

ÁLCOOL

2.58 g/L

AÇÚCAR

5.20 g/L

ACIDEZ TOTAL

3,68

PH