



WWW.FINCAFERRER.COM

Doscumbres Special Blend

Un blend complejo y seductor que sintetiza el espíritu de los Andes. La labor comienza en nuestra viña al pie de los volcanes Tupungato y Tupungatito, con una cosecha especialmente cuidada. Ya en bodega, nuestros enólogos seleccionan las barricas, acondicionan los mejores cortes y los acompañan durante su crianza en roble.



Elaboración: Special Blend

Uvas cosechadas a mano con bajos rendimientos de 6/7 toneladas por hectárea. Inicialmente fermentadas en tanques de acero inoxidable para capturar los vivos sabores y aromas de las variedades. Luego, 14 meses de fermentación en barricas de roble francés, acompañan su maduración. El resultado es un blend especial, que expresa la elegancia y delicadeza de la combinación de diversas variedades seleccionadas y un terroir único.

Notas de cata:

De color cereza oscuro, combinando tonos de rojo rubí y violeta, de coloreadas lágrimas muy bien integradas, el vino tiene una intensidad inicial media, con apenas unas notas de vainilla y caramelo, provenientes de su estancia en barrica. Aparecen aromas y sabores de la fruta todavía fresca que nos transporta

a Gualtallary donde fueron cultivadas. En la boca provoca una cadena de sensaciones, de entrada suave y estructurada, dulces pero presentes y persistentes taninos, fresco reflejo de la acidez de la fruta, con volumen proveniente de la madurez y la sazón de la misma fruta, logrando completar la boca de manera balanceada, amplia y redonda.

Servicio: 16° – 18°C.

Maridajes sugeridos:

Si bien por su origen es un vino apto para maridar con todo tipo de carnes, ya sea a la parrilla o con salsas (de setas, de ciruela, con polenta o con verduras), su estilo le permite armonizar con una comida completa, desde el primer plato, al principal, sea carne o pescado, hasta el postre de chocolate e incluso el cigarro final.