



UNÁNIME
GRAN VINO TINTO

FICHA TÉCNICA

VARIETAL

VIÑEDO

SUELO

PROCESO

COMPOSICION
PRESENTACION
DESCRIPCION

MARIDAJE

TEMPERATURA IDEAL DE CONSUMO



60% Cabernet Sauvignon | 25% Malbec | 15% Cabernet Franc
San Carlos, Valle de UCO, Mendoza.

Profundo y pedregoso.

Cosecha manual bins plásticos. Selección de racimos.
Despalillado y estrujado. Selección de bayas. Fermentación y maceración en tanques de acero inoxidable a 23-25 °C durante 19 días. Fermentación maloláctica natural. Crianza de 20 meses en barricas nuevas de roble francés. Filtrado. Embotellado.
Graduación alcohólica: 14,5% | Acidez total: 5.35 g/l
750 ml.

Unánime presenta un color rojo cereza intenso y elegantes aromas a chocolate y tabaco complementados por un toque de pimienta negra y notas carnosas. Es un vino con buena estructura y taninos redondos que combinan perfectamente con su acidez fresca y jugosa.

Ideal para acompañar carnes rojas grilladas, estofados y guisos.
16° - 18°C



INTERNATIONAL TROPHY
Best Red Blend in the World
Vintage 2007. Decanter World Wines Awards. U.K., 2012



REGIONAL TROPHY (Best in Show)
Vintage 2007
Decanter World Wine Awards U.K., 2012



GOLD MEDAL
Vintage 2007
Selections Mondiales des Vins Canada, 2012



GOLD MEDAL
Vintage 2007
Citadelles du Vin France, 2012



GOLD MEDAL
Vintage 2007
China Wine Awards Hong Kong, 2011



91 POINTS
Vintage 2006
Wine Advocate Magazine (Robert Parker). USA, 2010



MASCOTA
VINEYARDS