



LA CAUSA BLEND

2014



Variedades:

60% Cinsault
25% País
15% Carignan

Época de Vendimia:

Cinsault: Del 11 al 15 de Abril
País: 22 de Abril
Carignan: 29 de Abril

Origen:

Secano Interior / Valle del Itata

Elaboración:

Tiempo de maceración en frío: 7 días
Tiempo de Fermentación: 7 días
Temperatura de Fermentación: 22°C- 26°C

Crianza:

Envejecido por 12 meses en barrica francesa (10% nueva)

Datos Técnicos:

Grado Alcohólico: 14%
PH: 3,7
Acidez Total: 5,4 grs. /l (como tartárico)
RS: 1,4 gr. /l.

Nota de Cata: De color rojo rubí con tintes violeta, en nariz muestra frutas rojas y negras frescas, con toques especiados y de frutos secos. En boca se muestra delicado, con gran acidez y taninos firmes que le otorgan nervio y estructura.

Maridaje: Asado de res, guisos, empanadas y charcutería.

