



LINDAFLOR

ELEGANCE

BLEND 2022

50% Cabernet Franc | 50% Merlot

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

Una añada desafiante desde lo climático, marcada por heladas tardías, olas de calor y lluvias intensas en verano. Los rendimientos fueron bajos, pero la concentración y calidad de la uva fueron excepcionales. Gracias al manejo preciso en viñedo y bodega, se lograron vinos intensos, con gran color, estructura y potencial de guarda.

VIÑEDOS

Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

Altitud 1.100 msnm

COSECHA

Manual, en pequeñas cajas plásticas de 12 kg. Se realiza una doble selección de racimos y bayas, priorizando la calidad y sanidad de la uva.

SUELO

Franco arenoso de origen aluvional, con gravas en subsuelo y sedimentos calcáreos.

VINIFICACIÓN

Cada proceso está diseñado para preservar frescura, expresión varietal y elegancia. Maceración prefermentativa en frío a 8°C durante 5 días, para una extracción delicada de componentes aromáticos. Fermentación alcohólica en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada. Fermentación maloláctica en barricas de roble francés.

CRIANZA

El 50% del blend corresponde a Cabernet Franc, vinificado íntegramente mediante microvinificación en barricas de roble francés de 225 litros, lo que permite un seguimiento preciso y una mayor expresión del terroir. El 50% restante, Merlot, se elabora en tanques de acero inoxidable para preservar su frescura y tipicidad. Una vez realizado el corte final, el vino envejece durante 12 meses en barricas de roble francés. Finalmente, el vino reposa en botella por al menos 12 meses antes de su salida al mercado.

NOTAS DE CATA

Color rojo profundo con reflejos brillantes. En nariz, despliega gran complejidad: notas florales, herbales y de confitura del Merlot se entrelazan con frutas negras maduras y especias del Cabernet Franc. En boca se expresa con gran volumen, taninos elegantes y una textura envolvente. Excelente persistencia y retrogusto prolongado, que reflejan el carácter de una gran añada. Un vino equilibrado, refinado y con potencial de guarda.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 14°C y 16°C.

EQUIPO TÉCNICO

José Mounier
(Enología)