EL GRAN LOCO

BLEND

BLEND

Gran Loco nace para entrar en el segmento donde hay batalla, donde todos los vinos se pelean por un lugar en góndola y aceptación del público.

Por eso hay que estar realmente **"Loco"** para pelear con los grandes, pero ya está el antecedente de que David venció a Goliat, ¿por qué el Gran Loco no puede vencer a los grandes?

NOTAS DE CATA

Color rojo violáceo muy intenso. Aromas a frutas rojas, frambuesa, acompañado con notas de vainilla y café aportados por la crianza en roble.

En boca, equilibrado, suave, con notas de ciruelas, guindas, frutas rojas, violetas, mentol, chocolate, café.

Taninos suaves y maduros. Final de boca agradable y extenso.

COMPOSICIÓN VARIETAL	MALBEC-CABERNET FRANC-LAMBRUSCO MAESTRI.
ALCOHOL	14,0%
ACIDEZ TOTAL	6,5G/L
TEMPERATURA DE SERVIDO	16-18°C
PRESENTACIÓN	750CC
TIEMPO DE GUARDA	5-6 AÑOS
ORIGEN	EUGENIO BUSTOS

EDAD DEL VIÑEDO	PROMEDIO 60 AÑOS
SUELO	FRANCO-ARENOSO
SISTEMA DE RIEGO	GOTEO
MODO DE COSECHA	MANUAL EN CAJAS DE 15KG
MADURACIÓN DE LAS UVAS	PRIMER QUINCENA DE ABRIL
RENDIMIENTO	8.000 KG/HA
ALTITUD	980 MSNM

VINIFICACIÓN
La uva es cosechado y se realiza una maceración en frío durante 72hs a 6-8°C aprovechando al máximo el potencial de la misma. Luego se siembran levaduras seleccionadas para la realización de la fermentación alcohólica la que se llevará a cabo a temperaturas entre 24 y 26°C, con una duración promedio de 10 a 15 días.

Posterior a eso, se deja sobre las pieles durante 10 días más aproximadamente en maceración post-fermentativa hasta que por degustación se determina el momento de descube. La fermentación maloláctica es espontánea en tanque de acero inoxidable.

MADURACIÓN
el vino una vez terminado, tiene un paso por madera de 10-12 meses, en donde combinamos diferentes orígenes. Se usan maderas de roble francés, americano y húngaro con diversidad de tostados buscando el equilibrio justo entre intensidad y redondez.