

Special Blend

2018



Bodega Del Fin Del Mundo está ubicada en la Patagonia Argentina, uno de los territorios más australes del mundo y pertenece a Eurnekian Family Wine Estates.

“En cada uno de nuestros vinos, siempre encontrarán el reflejo de un profundo amor, pasión y respeto por la naturaleza.”

Special Blend es un vino único, que representa la inmensidad, pureza y frescura de la Patagonia Argentina.

Este vino fue creado en años donde la naturaleza nos brindó condiciones excepcionales. Es un corte de Malbec, Cabernet Sauvignon y Merlot, elaborado a partir de uvas manualmente seleccionadas de nuestros mejores viñedos, criado en barricas de roble francés que le aportan complejidad y elegancia.

Es un vino que toca lo más profundo del alma”

Juliana E
Owner and President

PRODUCTO	SPECIAL BLEND	AÑADA	2018
VARIEDAD	40% MALBEC	REGIÓN	PATAGONIA
	40% CABERNET SAUVIGNON	PAÍS DE ORIGEN	ARGENTINA
	20% MERLOT	ENÓLOGO	RICARDO GALANTE

NOTAS TÉCNICAS

Alcohol: 14,6 % vol
Acidez Total: 5,47 g/Lt
Azúcar residual: 3,66 g/Lt
pH: 3,62

VINIFICACIÓN

Se realiza la vinificación de las tres variedades por separado, con una maceración tradicional de 30 días, utilizando las técnicas de pisage y delestaje. La fermentación maloláctica se produce al 100%. La crianza en barricas de roble francés es realizada en dos etapas, durante los primeros 12 meses cada variedad por separado, luego el blend definido vuelve a barricas durante seis meses más, completando así los 18 meses de crianza teniendo, por último, 6 meses de guarda en botella.

NOTAS DE CATA

De intenso color rojo violáceo. Aroma a frutos rojos intensos, con notas a moras negras, chocolate y especias. Boca frutada, suaves, maduros y sedosos taninos, equilibrado, de gran cuerpo y un excepcional final de boca.

POTENCIAL DE GUARDA

Entre 10 y 15 años.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 16° C y 18° C.

— BODEGA —
DEL FIN DEL MUNDO
— PATAGONIA ARGENTINA —

www.findelmundowines.com

 [findelmundowines](#)

 [bodegafindelmundo](#)