

DOS CIELOS

MENDOZA - RÍO NEGRO

COMPOSICIÓN VARIETAL

60% MALBEC / 16% CABERNET FRANC
10% PETIT VERDOT / 7% DE MERLOT / 7% SYRAH

COSECHA:	MARZO Y ABRIL DE 2019 / MANUAL EN PEQUEÑOS BINS PLÁSTICOS DE 15 K
FERMENTACIÓN:	EN TANQUES DE ACERO INOXIDABLE CON LEVADURAS INDÍGENAS.
CRIANZA:	18 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS.
VIÑEDOS:	MUY ANTIGUOS PLANTADOS EN LUJÁN DE CUYO, MENDOZA (980 MSNM) Y EN ALTO VALLE DE RÍO NEGRO, EN GENERAL ROCA (300 MSNM).
ALCOHOL:	13,4%
AZÚCAR RESIDUAL:	2,1 G/L
ACIDEZ TOTAL:	5,3 G/L
PH:	3,7

Dos Cielos 2019 seduce con su extraordinaria expresión aromática y cuerpo equilibrado. A la vista es rojo rubí oscuro, limpio y brillante. La complejidad expresada en nariz es aromáticamente intensa con aromas a frutos rojos y negros maduros y en confitura. Posee notas especiadas y a hierbas frescas amalgamadas con el tenue ahumado que aporta la crianza en barriles de roble francés.

En boca se expresa suave y untuoso, con taninos finos y equilibrada acidez, que le brindan una estructura firme y carnosa. Es persistente y de final largo, lo que augura un prolongado potencial de guarda.

WINEMAKERS

Horacio Bibiloni (H.Canale) & Juan Roby (Lagarde)



HUMBERTO CANALE
PATAGONIA 1909

LAGARDE
BODEGA 1897