

# ReNacer

TOP NEW WORLD WINES

## MILAMORE

2018



**Composición Varietal:** Malbec 45%, Cabernet Sauvignon 40%, Bonarda 10% y Cabernet Franc 5%.

**Uvas:** Provenientes de Valle de Uco (1.100 mts s.n.m. – suelos calcáreos) y Luján de Cuyo (980 mts s.n.m. – suelos franco limosos).

**Viñedos:** Rendimiento menor a las 8 Tn por Ha.

**Cosecha:** Realizada a mano en cajas plásticas de 17 kg.

**Appasimento:** Racimos expuestos a vientos secos a temperatura ambiente, hasta perder alrededor de un tercio de su peso.

**Selección:** Manual de racimos y granos.

**Maceración:** 12 días a 10°C.

**Fermentación Alcohólica:** Con levaduras indígenas durante 20 días en tanques de acero inoxidable a una temperatura entre 25 y 27°C.

**Fermentación Maloláctica:** En barricas de roble Francés.

**Crianza:** En barricas de roble Francés durante 12 meses.

---

### Datos Analíticos:

Alcohol: 14,7%

PH: 3,5

Acidez total: 5,55 g/l.

---

### NOTAS DE CATA:

Profunda intensidad de color, rojo rubí con reflejos violáceos. En nariz expresa gran complejidad violetas, miel, mermelada de moras y ciruelas maduras con algunas características especiadas de pimienta y hierbas aromáticas. Luego de unos minutos, aparecen notas de vainilla y especias dulces cedidas por el roble francés. Boca cremosa, taninos firmes y dulces. Final largo y persistente.

**Maridaje:** carnes rojas, pastas, foie gras, risotto, tablas de quesos, y hace una perfecta alianza con chocolates y con pasteles a base de frutas secas como nueces y avellanas.

Brandsen 1863 | Perdriel | CP5509 | Luján de Cuyo | Mendoza  
Argentina | Tel: +54 261 5244416/17  
[www.bodegarenacer.com.ar](http://www.bodegarenacer.com.ar)