



## VINO 40/40 BLEND

### Vinification

45% Malbec, 41% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot et 7% Tempranillo. La vendange est un peu plus tardive pour le Malbec et plus précoce pour le Cabernet. Le Tempranillo est vendangé entre les deux variétés pour apporter ses tanins. Le Malbec fermente avec 15% de rafles (il est éraflé puis 15% des rafles sont ajoutées à la fermentation). Le Merlot contribue à la finesse de cet assemblage.

Macération de 17 jours.  
Fermentation avec des levures indigènes. Fermentation malo-lactique en barriques de chêne français.

### Élevage

Élevage en barrique de chêne français pendant 12 mois.

### Vignes

**Emplacement** Ugarteche, Lujan de Cuyo. Domaine « la Sofia » au km 40 de la route 40.

**Année de plantation** Malbec: 2004,  
Cabernet Sauvignon: 1979  
Tempranillo: 1963  
Merlot: 1981

**Altitude** 890 mètres au-dessus du niveau de la mer.

**Cépages** Malbec, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Merlot

**Sols** Graviers avec un pourcentage élevé d'argile.

### Information technique

**Production** 1700 bouteilles

**Rendement** 4000-7000 kg par hectare

**Alcohol** 14%