

*Honramos con pasión el suelo, la altura, Los Andes y la Luna.  
La altura precisa, el aire de la cordillera, el sol, el trabajo de nuestra  
gente dan a estos vinos elegancia, balance, amabilidad. Este vino  
representa la magia de su entorno, la expresión de su lugar.*

*Somos Andeluna, somos vinos de Montaña*

# ANDELUNA ENSAMBLE OTOÑAL

2019

## Datos técnicos

Fraccionado 27/02/19

**Alc:** 14,6%

**Az:** 57,1 g/l

**AT:** 6,32

**pH:** 3,69

**AV:** 0,47



## Vinificación

Cosecha fin de mayo.

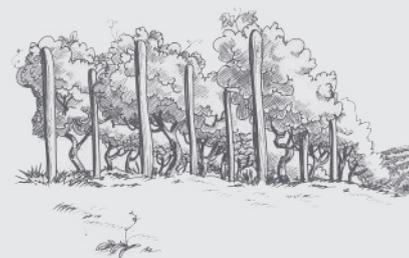
Selección cuidadosa de racimos.

Co-Fermentación de Malbec y Cab Sauv a 26°C Levaduras autóctonas.

Reposó en barricas de roble francés nuevas, por un período de 12 meses para luego ser estibado en botellas por un mínimo de 6 meses, antes de su lanzamiento.

## Notas de cata

- Matices rojos de muy buena intensidad.
- Se destacan las notas otoñales como hoja seca y tierra húmeda, pasas de uva, higos secos, almendra y nuez.
- Manifiesta una untuosidad elevada y muy suave, su textura es sedosa y posee un final de boca extenso y con reminiscencias de aromas otoñales.



[www.andeluna.com.ar](http://www.andeluna.com.ar)



@bodegaandeluna



@bodegaandeluna



BodegaAndeluna



Bodega Andeluna