



FICHA TÉCNICA:

## Vino tinto Unánime Blend

---

**BODEGA:** La Mascota

**VIÑEDOS:** San Carlos, Valle de la UCO, Mendoza

**GRADO ALCOHÓLICO [% VOL.]:** 14,5

**ÁCIDOS [G/L]:** 5,35

**VARIEDAD:** 60% Cabernet Sauvignon, 25% Malbec, 15% Cabernet Franc

**VINIFICACIÓN:** Vendimia manual en cubos de plástico. Selección de racimos.

Despalillado y estrujado. Selección de bayas. Fermentación y maceración

Maceración en depósitos de acero inoxidable a 23-25 °C durante 19 días. Fermentación

maloláctica natural. Envejecimiento durante 20 meses en barricas nuevas de roble

francés. Filtrado. Embotellado.

**TEMPERATURA IDEAL DE SERVICIO:** 16°-18°C

---

**NOTAS DE CATA:**

Presenta un intenso color rojo cereza y elegantes aromas a chocolate y tabaco

complementados por un toque de pimienta negra y notas cárnicas. Es un vino

con buena estructura y taninos redondos que combinan perfectamente con su fresca

y jugosa acidez.

---

**MARIDAJE:**

Ideal para acompañar carnes rojas a la parrilla, guisos y estofados.