



GRAN ABITO BLEND

70%
Malbec

15%
Cab. Franc

10%
Cab. Sauv.

5%
Petit Verdot

Viñedo

Finca Bautem
Maipú | Barrancas
750m sobre el nivel del mar.

Producción

3.500 botellas / año.

Conservación

18 a 24 meses en barrica de roble frances 100% nueva.

Notas de cata

Este Blend es un vino de múltiples dimensiones. La sabia combinación de varietales lo hace sofisticado. En nariz recuerda a aromas invernales, chocolate profundo, humo, menta, tabaco y madera bien sutil e integrada. En boca es fresco, amplio y destacan la amabilidad y la profundidad.

Elaboración

Nuestro mayor exponente dentro de la filosofía de Abito. Este vino posee su mayor secreto en su componente diferencial que es la uva Malbec proveniente del cuartel 16B. Es un clon que se adaptó muy bien a nuestra finca y sobre todo a las condiciones en la cual está. Esta pequeña parcela produce 60 qq/hectarea y se encuentra en perfecto equilibrio con el medio que lo rodea. Este Malbec se elabora por separado y luego se corta con porcentajes que van modificándose cosecha tras cosecha. Quienes siempre forman parte de este corte son el Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon y el Petit Verdot. Si bien todos se cosechan y se procesan en forma separada normalmente todos los julio de cada año que se elaboran se procede al corte que va a conservarse y madurar en barricas por 18 a 24 meses. Para luego ser embotellado y conservarse antes de salir al mercado entre 8 a 10 meses.