

NESHAMĀH

RED BLEND

Los sueños y pasiones que desarrollamos a lo largo de los años se entrelazan como un mandala único que es nuestra alma.

COMPOSICIÓN

40% Malbec, 35% Bonarda, 25% Ancellotta

VIÑEDOS

Zona Este - Mendoza

COSECHA

Mediados de marzo a mediados de abril, manual.

ELABORACIÓN

Maceración: Termomaceración a 60-65 °C. Fermentación: A 25/27 °C, con levaduras seleccionadas en tanques de concreto. Fermentación maloláctica completa con levaduras indígenas. Crianza: 2 meses en tanque de concreto, 3 meses en barricas de roble americano y 6 meses en botella.

NOTA DE CATA

De color púrpura definido y lágrimas pronunciadas en copa. En la nariz presenta notas de ciruelas, especias y bayas, con sutiles toques de vainilla. En la boca es denso, untuoso, estructurado, con reminiscencias de bayas rojas, cerezas y ciruelas, y una madera muy integrada.



NESHAMĀH

RED BLEND

Los sueños y pasiones que desarrollamos a lo largo de los años se entrelazan como un mandala único que es nuestra alma.

PRESENTACIÓN

	Vidrio 750 ml
Peso Bruto Botella (Kg)	1,15
Unidades por Caja	6
Peso Bruto Caja (Kg)	7,14
Dimensiones Caja (m)	0,162 x 0,240 x 0,310
Volumen (m3)	0,012

TARA

	Vidrio 750 ml
Cajas por Piso	28
Pisos	5
Cajas por Pallet	140
Unidades por Pallet	840
Peso por Caja (Kg)	7,14
Subtotal de Peso por Pallet (Kg)	999,6
Peso de Pallet (Kg)	25
Peso Total por Pallet (Kg)	1.024,6

VOLUMEN

	Vidrio 750 ml
Base (m2)	1,2
Altura (m)	1,72
Pallet	0,15
Cajas	1,57
Total (m3)	2,06