

# PERFIL DE VINO

## QUIMERA 2012

**Quimera** es diseño y arquitectura, un warm-blend único que se concibe en la viña. Santiago y Roberto interpretan año a año la tierra en la búsqueda de un vino imposible, haciendo única cada cosecha.

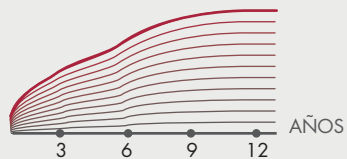
Resulta un vino de matices muy profundos, aromas que van desde las notas de pedregal y de tierra, la fruta oscura, hasta los delicados acentos de romero, de boca amplia, casi femenina y deliciosa acidez.

**Quimera** es heurística, es descubrimiento personal, es búsqueda de perfección.

### FICHA TÉCNICA

<b>WINEMAKERS</b>	Roberto Cipresso, Santiago Achával
<b>COMPOSICIÓN VARIETAL</b>	50% Malbec, de Medrano y Luján de Cuyo 24% Cabernet Franc, de Tupungato 16% Merlot, de Tupungato 8% Cabernet Sauvignon, viñas viejas de Medrano 2% Petit Verdot
<b>PRODUCCIÓN</b>	86.544 botellas
<b>CRianza</b>	12 meses en barricas de roble francés
<b>COSECHA</b>	Manual / Del 7 al 21 de Marzo, 2012
<b>ANÁLISIS</b>	14,5% Alcohol - PH 3,7 - Acidez 6,71

### POTENCIAL DE GUARDA

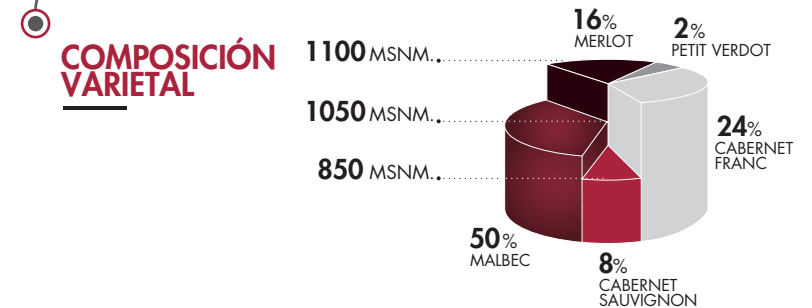


### RENDIMIENTO



### SUGERENCIA

Servir a temperatura entre 16° y 18°C. Recomendamos fuertemente decantar este vino al menos una hora antes de beberlo.



ÚLTIMA COSECHA	92 pts. Wine Spectator	90 pts. Wine Advocate
HISTÓRICO	94 pts. MEJOR PUNTAJE POR ROBERT PARKER	92.5 pts. PROMEDIO