

KALÓS WINES es un proyecto que rinde tributo a Calixto, el abuelo de la familia Losada. Es por ello que la inspiración de los nombres de los vinos surgen de historias relacionadas a la vida del abuelo.

NOTAS DE CATA

Este Blend presenta color rojo intenso con tintes violáceos. En nariz los aromas recuerdan a frutos rojos, moras, cassis, pimiento rojo, especias y ciruelas con un delicado toque de vainilla y chocolate, bien integrados. En boca es redondo y aterciopelado, muy persistente, con taninos maduros y dulces. De buen volumen y con un final prolongado y elegante. Este ejemplar se caracteriza por su complejidad típica producto de la combinación de tres variedades con mucho carácter.

COMPOSICIÓN VARIETAL 45% Malbec | 35% Cabernet Franc | 20% Petit Verdot

UBICACIÓN DEL VIÑEDO

Malbec Altamira, San Carlos

Cabernet Franc y Petit Verdot Barrancas, Maipú, Mendoza

ALTITUD

Malbec 1150 MSNM

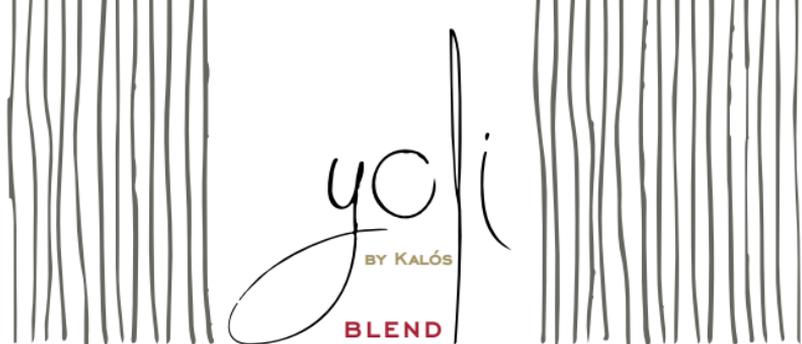
Cabernet Franc y Petit Verdot 759 MSNM

SUELO

Malbec pedregoso, calcáreo en pequeñas superficies y aluvional

Cabernet Franc y Petit Verdot Profundo, aluvional y pedregoso





AÑO DE VIÑEDO

Malbec y Cabernet Franc 20 años

Petit Verdot 18 años

DÍA DE COSECHA

Malbec entre la 2ª y 3ª semana de abril

Petit Verdot entre la 1ª y 2ª semana de abril

Cabernet Franc entre la 3ª y 4ª semana de marzo

Se cosecha en cajas de plástico de 15-17 kilos

TIPO DE MACERACIÓN Maceración pre-fermentativa en

frío entre 3 y 5 días a 8°C

TIEMPO TOTAL DE MACERACIÓN entre 15 y 20 días

TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN entre 20 y 25°C con
picos de 28°C

TIEMPO EN BARRICA 12 meses (solo Malbec)

TIPO DE BARRICAS Francesas y americanas

TOTAL DE BOTELLAS 15 000

GUARDA entre 5 y 10 años

ALCOHOL 14,5

