



HUARPE
HEREDEROS DE LOS ANDES

GUAYQUIL

EL ELEGIDO



Ubicación: Agrelo, Luján de Cuyo y Gualtallary, Tupungato. Mendoza.

Enólogo: José Hernández Toso

.....

Composición: 40% Malbec- 35% Cabernet Sauvignon 10% Petit Verdot - 10% Tannat - 5% Bonarda

Altura: 980 m.s.n.m.

Suelo: Agrelo: Franco-arcilloso- Limoso, de origen aluvional y con gran contenido de carbonato de calcio. Gualtallary: Origen aluvional, textura Franco - Arenosa entreverado con canto rodado proveniente de la bajada del río Las Tunas Son pobres en materia orgánica y poseen excelente drenaje. Por ende, el viñedo explora las capas más profundas del suelo y asienta raíces pronunciadas

Crianza: 24 meses en barrica de roble francés de 500 lts

Potencial de guarda: 15 años

.....

Alcohol: 14,9 % Vol.

AT: 5,6 g/l

PH: 3,7

Azúcar: 2,7 g/l

.....

Notas de cata:

Guayquil es un tinto de color rojo profundo. Su elegante nariz revela aromas a frutos rojos tales como grosella, así como a café y tabaco, debido a su paso por barricas de roble francés. Es un blend de textura sedosa, sus taninos son redondos y su estructura opulenta. Luego de reposar, despliega una interesante complejidad aromática. Su final es persistente y evocador.