



MENDOZA 2010



# BRUMA

COMPOSICIÓN VARIETAL: CAVERNAT SAUVIGNON, MERLOT

CATEGORÍA: Vino Reserva con añejamiento en Roble.

**AÑEJAMIENTO EN MADERA:** El 100 % del vino se conservó en barricas de roble durante 6 meses.

**AÑEJAMIENTO EN BOTELLAS:** Posee un tiempo de añejamiento en botellas mínimo de 6 meses.

#### ANÁLISIS QUÍMICOS:

Alcohol:	14,00 %v/v
Az. Red.:	0,90 g/l
Ac. Volátil:	0,41 g/l expresado en acético
Ac. Total:	6,12 g/l expresado en tartárico
SO2 LIBRE:	37 mg/l
SO2 TOTAL:	88 mg/l

#### ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO:

**VISTA:** Posee tonos rojo rubí, con un aspecto brillante. De mediana intensidad, propia de las variedades que se desarrollan en esta zona otorgando vinos suaves de color medio y muy complejos.

**NARIZ:** Con alta intensidad aromática. Recuerda a las ciruelas pasas, cerezas, frambuesas y pimientos, como también al chocolate y vainilla. Esta complejidad aromática se obtiene con el blend de estas dos variedades.

**BOCA:** Es redondo, untuoso, delicado y elegante. Fácil de beber por lo que puede ser consumido con casi todas las comidas.

[www.doshemisferios.com](http://www.doshemisferios.com)

