

# THE BLEND

 Oveja Negra



## Viñedos

Viñedos plantados hace más de 20 años en nuestro Fundo La Esperanza, San Rafael, ubicado a 30 km de la Cordillera de los Andes, en el Valle del Maule. Suelos de origen volánico de distintas profundidades, formando laderas de distinta exposición al sol. Clima mediterráneo con cuatro estaciones bien marcadas e influencia de brisas vespertinas desde la cordillera.

## Vinificación

Fermentación en tanques de acero inoxidable con temperaturas de 25°C a 28°C y niveles de extracción de acuerdo con el lote, siendo probados a diario por nuestro equipo enológico. Fermentación maloláctica en tanques de acero inoxidable, guarda en un porcentaje en barricas nuevas y usadas, francesas y americanas por un tiempo de 6 meses. Luego se mezclan los distintos lotes para lograr vinos con un buen balance entre aromas de frutas propios de la variedad y notas de madera.

## Notas de Cata

**Color:** Rojo profundo.

**Aroma:** Intenso aroma a frutos negros y toques de frutas rojas.

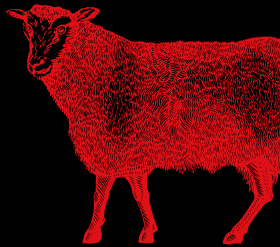
**Sabor:** En boca voluminoso con taninos suaves y dulces.

Sugerencia  
de Consumo



14 °C

OVEJANEGRA.COM



## Análisis

**Alcohol:** 13,5% vol.

**Azúcar Residual:** 17 g/l.

**Composición:** 50% Malbec, 30% Cabernet Franc, 20% Merlot.

## Maridaje



Carnes  
Rojas



Pastas  
Condimentadas



Condiciones recomendadas de almacenamiento para vino envasado: 10 - 20°C,  
65 - 75% HR, lejos de olores fuertes y de la luz directa.