



## OCTAVA SUPERIOR

*La expresión de una virtud en su forma más elevada  
o el registro más alto del que es capaz un instrumento  
El vino ícono de Abremundos, nacido de  
dos creadores movidos por pasiones entrelazadas:  
Marcelo Pelleriti, enólogo y músico  
Pedro Aznar, músico y sommelier*

### BLEND

Cabernet Franc 75%, Malbec 20%, Syrah 5%

UBICACIÓN DE LOS VIÑEDOS  
Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza

ALTURA  
1100 metros sobre el nivel del mar

SUELO  
El suelo franco, de origen aluvional, pobre y pedregoso, resulta ideal para los vinos de Alta Gama

COSECHA  
Manual en pequeñas cajas plásticas de 12 kg

SELECCIÓN  
Sistema de doble cinta de selección a banda y vibrante

VINIFICACIÓN  
Sistema de microvinificación en Barricas Roble Francés de 225 lts. Maceración en frío a 8°C durante 10 a 15 días. Rotación de barricas y pigeage en forma manual

CRIANZA  
22 meses en barricas de Roble Francés. Reposo en botellas durante 6 meses.

TEMPERATURA  
Servir entre 14-16° C

ENÓLOGO  
Marcelo Pelleriti

COSECHA  
2013



96  
PUNTOS

JAMES SUCKLING.COM

