



## PÁGINA 1

EDICIÓN LIMITADA  
El atrapante inicio  
de una gran historia.

*Página 1 es más que nuestro primer vino  
Es un juego creativo que sella una amistad y funda un proyecto notable  
Beberlo es hacerse parte de un momento único  
Nacido de dos creadores movidos por pasiones entrelazadas:  
Marcelo Pelleriti, enólogo y músico  
Pedro Aznar, músico y sommelier*

### BLEND

Cabernet Franc 55%, Malbec 45%

UBICACIÓN DE LOS VIÑEDOS  
Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza

ALTURA  
1100 metros sobre el nivel del mar

SUELO  
Franco limoso de origen aluvional, aumentando la proporción de gravas en subsuelo

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  
24 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

93  
PUNTOS

