



# FUEGO BLANCO

## VALLE DEL SILEX

*“Silex es nuestra piedra Pedernal, roca utilizada en la prehistoria para prender y generar una de las fuentes de energía más importantes para la vida, el FUEGO; y nuestro valle rodeado por un manto BLANCO, producto de los eternos glaciares de la majestuosa cordillera de Los Andes, se combinan para dar lugar a un terroir único lleno de magia.”*

# CONTRAVIENTO

## Blend de Tintas

**COMPOSICIÓN:**  
50% Malbec, 30% Cabernet Franc, 20% Syrah

**VALLE DEL PEDERNAL - CUYO**  
Finca delimitada por ríos a 1.500 m.s.n.m.



### COSECHA:

Cosecha manual en las primeras horas de la mañana para asegurarnos que la uva llegue a la bodega a la temperatura adecuada.

### VINIFICACIÓN:

Elaboración tradicional en tanques de hormigón. Maceración pre-fermentativa a 10 °C durante 48 horas. Fermentación a 25 °C, mediante métodos de extracción moderados, consiguiendo un vino fresco y frutado de estructura media. Fermentación maloláctica 100%. Crianza durante 6 meses en barricas de roble francés usadas.

### NOTAS DE CATA:

Un vino de cuerpo medio con aromas de cerezas, ciruelas y especias. Taninos dulces y suaves con acidez vibrante. Fácil de beber.

### MARIDAJE:

Carnes rojas asadas, cerdo. Pastas, arroces.

### TEMPERATURA DE SERVICIO:

16 °C – 18 °C. (61 °F – 64 °F)