

CEPAJE

100% Malbec.

ORIGEN

Casas Viejas, San Carlos, Mendoza.

PRODUCCIÓN

2200 cajas.

ALCOHOL

15,00 %vol

AZÚCAR RESIDUAL | **PH** | **ACIDEZ**
-1,80 gr./lt. 3,63 5,85 gr./lt.

FERMENTACIÓN

Fermentado con remontajes tradicionales y una posterior maceración con los orujos sumergidos. Previo a la fermentación maloláctica se trasegó a barrica de roble francés durante 12 meses.

CRIANZA

10 meses en barricas de roble francés y americano de 225 litros de capacidad.

FECHA DE EMBOTELLADO

Mayo 2020.

Cerrado con tapones fabricados con biopolímeros obtenidos a partir de la caña de azúcar y huella de carbono cero.

POTENCIAL DE GUARDA

Apto para guarda en lugar fresco y húmedo. Óptimo 2022 a 2025.



COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

COLOR

Rojo intenso, tintes violáceos.

AROMAS

Frutas rojas, ciruelas confitadas, pasas de uva, café.

BOCA

Potente estructura, excelente integración entre la madera del roble, los taninos y las frutas. De taninos fuertes y dulces bien presentes.

FINAL

Gran persistencia, acidez equilibrada, muy complejo. Es un vino con carácter.

AÑADA

La añada 2019 se presentó sin lluvias, muy calurosa hasta la segunda quincena de marzo. El comienzo del otoño fue muy estable, las temperaturas máximas descendieron, la amplitud térmica fue ideal para tener una madurez lenta y adecuada. Esta añada dio como resultado alcoholes bastante elevados y buen equilibrio de acidez.

CONSUMIR

A 18° C (temperatura de guarda).

Acompaña carnes a la parrilla, mesas de embutidos y jamones, estofados, guisos, pastas con salsas rojas, quesos maduros, patés.