



ALCHIMIA MÍSTICO

Esta intrigante y misteriosa línea funde conocimientos, ritos, técnicas y tradiciones que acaban siendo la alquimia que da expresión a este estimulante vino. Buscamos así crear un paréntesis en tu día, un escape, una vuelta a lo simple y esencial, que te exaltan como ser humano y te mantiene siempre joven de espíritu. Como una panacea que acaba con todos los males.

RED BLEND / Malbec · Cabernet Franc · Cabernet Sauvignon

VIÑEDOS

- Finca Alchimia / Otros.
- Ubicación: Tupungato - Ugarteche - Barrancas, Mendoza
- Antigüedad: Viñas plantadas en 1999 y 2006.
- Rendimiento: 10.000 kilogramos por hectárea.

COSECHA

En la primera semana de marzo, comenzamos el desafío de cosechar simultáneamente uvas de diferentes variedades, provenientes de distintas regiones, mediante el empleo de máquinas cosechadoras de última generación, previo descarte de racimos no aptos, con la intención de co-fermentar tres variedades emblemáticas con distinto ciclo de maduración.

VINIFICACIÓN

- Los racimos han sido seleccionados y despalillados en el viñedo.
- Maceración pre-fermentativa en frío para preservar aromas primarios.
- Cofermentación alcohólica con inoculación de levaduras seleccionadas.
- Tiempo de maceración de 28 días.
- Alcohol: 13.5%

AÑEJAMIENTO

Desafiando lo convencional, utilizamos duelas nuevas de distintos orígenes y bosques para resaltar la concentración de este intrigante mix de variedades y terroirs.

Notas de degustación

De color violeta y rojo rubí de gran intensidad, expresivo y perfumado en la nariz, recuerda tanto ciruelas como especias en combinación con delicadas notas proveniente de la madera. Sus taninos redondos y suaves lo convierten en un vino elegante pero a su vez con estructura y final prolongado, dejando finos aportes minerales que completan su carácter.

Maridaje

Ideal para tapeos, quesos y picadas de todo tipo. También las carnes grilladas y guisos lucen ideales para divertirse potenciando este blend joven repleto de aromas y de gran complejidad en boca.

Servir a 15°C.

Safrá 2016. Jantar 23/10/2018. Amigos e Vino.