



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 / Cabernet Sauvignon · Malbec

VIÑEDOS

- Finca Alchimia
- Ubicación: Barrancas, Maipú, Mendoza
- Antigüedad: Viñas plantadas en 1999 (Cabernet Sauvignon) – en 2012 (Malbec).
- Rendimiento: 10.000 kilogramos por hectárea.

COSECHA

Para este Single Vineyard Barrancas, cosechamos en la primera semana de marzo nuestro Malbec y a fines del mismo mes nuestro Cabernet Sauvignon, mediante el empleo de máquinas cosechadoras de última generación, previo descarte de racimos no aptos.

VINIFICACIÓN

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

AÑEJAMIENTO

Barricas de tercer uso durante 18 meses para resaltar la personalidad del Malbec y vasijas de cemento para preservar el carácter del Cabernet Sauvignon, integrados en un corte único que refleja la esencia de nuestro viñedo de Barrancas.

Notas de degustación

De color rojo rubí de gran intensidad, expresivo y perfumado en la nariz, con preponderantes notas de frutas rojas maduras y florales, combinadas con la vainilla 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 de vainilla y caramelo que le otorgan un carácter distintivo.

Maridaje

Ideal para acompañar quesos duros y semi-duros y picadas de todo tipo. También las carnes y verduras grilladas y clásicas pastas con tuco lucen ideales para divertirse potenciando este blend repleto de aromas y gran elegancia en boca.

Servir a 15°C.

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