



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

VIÑEDOS

- Finca Única
- Ubicación: Tupungato, Mendoza
- Antigüedad: Viñas plantadas en 2.000
- Rendimiento: 10.000 kilogramos por hectárea.

COSECHA

Para este Single Vineyard Tupungato, cosechamos en la última semana de marzo nuestro Malbec y a mediados de abril nuestro Cabernet Franc, 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 12 meses para resaltar la intensidad de este dueto de variedades de zona fría.

Notas de degustación

De color violeta de gran intensidad, expresivo y perfumado en la nariz, recuerda tanto ciruelas como especias en combinación con delicadas notas balsámicas. Sus taninos suaves lo convierten en un vino elegante pero a su vez con estructura y final prolongado, exaltando el carácter mineral propio de Valle de Uco.

Maridaje

Ideal para tablas de quesos y picadas de todo tipo. Gran compañero de típicas empanadas mendocinas y asado bien argentino. Un sabroso guiso de lentejas resaltarán la potencia de este poderoso blend.

Servir a 15°C.

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