



ALCHIMIA LUJO MODERNO

Pequeñas y limitadas partidas, hileras especiales de amados viñedos, sintonía artesanal y la importancia de centrarse en lo esencial son los verdaderos iniciadores de nuestro Alchimia Lujo Moderno. Emociones auténticas, vivencias y la belleza natural son el reflejo de estos vinos de gran personalidad, cuyo lote anual es de no más de 5.000 botellas.

RED BLEND / *Malbec · Cabernet Franc · Sirah*

VIÑEDOS

- Ubicación: Villa Bastias, Tupungato, Mendoza.
- Antigüedad: Viñas plantadas en 2000.
- Rendimiento: 6.000 kilogramos por hectárea.

COSECHA

Segunda semana de abril, de manera manual en cajas que contienen 18 kilogramos de racimos seleccionados en viñedo.

VINIFICACIÓN

- Racimos seleccionados y despalillados.
- Maceración pre-fermentativa en frío para preservar aromas primarios.
- Fermentación alcohólica con inoculación de levaduras seleccionadas específicamente para mayor expresión aromática y frutal.
- Tiempo de maceración: 32 días.
- Fermentación maloláctica y cuidadosa crianza en barricas de roble francés le otorgan estructura, elegancia y notas de refinada complejidad.
- Alcohol: 14.5%

AÑEJAMIENTO

Barricas nuevas de roble francés, totado medio, durante 12 meses.

POTENCIAL DE GUARDA:

10 años.

Notas de degustación

Exquisito blend producto de la intensidad del Malbec, la esencia mineral del Cabernet Franc y el poderoso carácter del Sirah de zona fría. A la vista se presenta profundo, concentrado, de color rojo oscuro. Expresivo aromáticamente, recuerda a frutos negros con un toque balsámico y a especias. Al paladar se presenta robusto, generoso, con notas de casis y pimienta negra combinadas con una delicada vainilla de madera nueva. Una combinación única de final complejo, elegante y de marcada personalidad.

Maridaje

Vino ideal para acompañar platos principales de ingredientes sabrosos. Su complejidad y sabores intensos permiten combinar este Blend con carnes de caza como ciervo y jabalí, platos de pastas en salsas especiadas y carnes grilladas.

Servir a 15°C.

Safrá 2015. Jantar 23/10/2018. Amigos e Vino.