

Los sucios nacieron tarde y en condiciones difíciles. Como los grandes campeones fueron tratados con cuidados especiales, perseverancia y dedicación.

EL CANALLA

EL CUARTO SUCIO BLEND

VARIEDAD

40% Cabernet Sauvignon - 40% Cabernet Franc - 20% Petit Verdot

COSECHA Y REGIÓN

Los Chacayes-Tunuyán- Valle de Uco (1120 metros sobre el nivel del mar). Hileras norte-sur, sistema de cordón bilateral, con riego por goteo, 5.000 plantas por hectárea. Suelo franco limoso, presencia de caliche y piedras a 15 cm y a 40 cm de profundidad

ELABORACIÓN

Elaboración por separado de los 3 componentes del corte, se realiza una fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable, llegando a un total de maceración de 23 días. Prensado muy suave en prensa hidráulica canasto/jaula. Fermentación maloláctica en barricas de roble francés por 12 meses.

NOTAS DE CATA

Rojo intenso, profundo y brillante. Aromas a frutos rojos maduros combinados con pimiento morrón, pimienta negra, grafito, pirazinico. Entrada en boca jugosas e intensas, elegantes y frutados, con intensa dulzura y redondez, se destacan los pimientos maduros, la pimienta negra silvestre, grosellas maduras, moras, robusto y delicado a su vez su mineralidad y frescura lo hacen largo e intenso y sumamente armoniosos y persistente.

NOTES

.....

.....

.....

.....

.....

