

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

EL CONTRABANDISTA

LA BANDA DE LOS TRES SUCIOS



VARIEDAD

100% 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

Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable. Maceración total de 22 días.

Fermentación maloláctica en barricas de roble francés de tostado medio PRENSADO· muy suave en prensa hidráulica canasto/jaula.

GUARDA· 12 meses de paso por barricas de roble francés.

NOTAS DE CATA

Rojo rubí con reflejos violetas. Perfume floral sensual lleno de frescura, muy expresivo, ahumado, tabaco y regaliz. En boca es muy fresco, mineral, taninos elegantes y envolventes, cautivante, persiste una delicada sensación dulce a cerezas y ciruelas, humo, mineral con buena concentración y elegancia.

NOTES

.....

.....

.....

.....

.....