



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

EL RENEGADO

LA BANDA DE LOS TRES SUCIOS



VARIEDAD

100% Cabernet Sauvignon

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

Dulce e intenso en boca, pimientos maduros, pimienta negra silvestre, grosellas y ciruelas robustas y delicadas a la vez por su mineralidad y pirazinas que lo hacen largo, persistente y extremadamente armónico en boca. Al final muestra cómo los pimientos se amalgaman con los tostados suaves.

NOTES

.....

.....

.....

.....

.....