



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

EL TRAMPOSO

LA BANDA DE LOS TRES SUCIOS



VARIEDAD

100% Cabernet Franc

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 intenso con tintes violetas.

Aromas de eucalipto fresco, pimienta blanca y menta silvestres que posteriormente darán paso a frutos rojos, cerezas, frambuesas y fresas envueltas en finas hojas ahumadas. En boca es picante, fresco, mentolado seguido de finas frutas rojas dulces y pimientos, deliciosa combinación de fresas de menta y pimienta; taninos redondos elegantes e intensos, excelente concentración, persistente y elegante.

NOTES

.....

.....

.....

.....

.....