



Fieles a nuestro espíritu innovador, exploramos las diversas expresiones del malbec, creando una increíble experiencia de terroirs.

# INDOMABLE

## BLEND DE MALBECS



### VARIEDAD

96% Malbec, 2% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc

### COSECHA Y REGIÓN

Cosecha manual.  
Los Chacayes - Valle de Uco  
Perdriel - Luján de cuyo  
El Peral - Valle de Uco  
Lunlunta - Maipú

### ELABORACIÓN

Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable 3-4 días a temperatura 8-10°C de maceración en frío prefermentativa. Prensado muy suave en prensa hidráulica. Fermentación maloláctica en barricas; 10 meses en barricas de roble francés de 3º y 4º uso.

### NOTAS DE CATA

Rojo intenso, profundo, brillante. Complejo en nariz, frutas negras y cassis, mineral a grafito y extremadamente especiado como clavo de olor. Entrada en boca dulce, fresco, carnoso, grosellas; de gran concentración y untuosidad, elegante, largo muy persistente dejes de tabaco. Taninos elegantes, maduros.

### NOTES

.....

.....

.....

.....

.....