

Un laberinto de añadas, una búsqueda sensorial que finalmente se encuentran en nuestro excepcional MALDITO.

MALDITO

BLEND DE AÑADAS



VARIEDAD

100% Malbec

BLEND DE 3 COLOSSOS

36 meses, 24 meses y 12 meses

COSECHA Y REGIÓN

Finca Los Amores - Los Chacayes - Valle de Uco.

ELABORACIÓN

Fermentación: Con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable. 3-4 días a temperatura 8°C -10°C. Total maceración 16-18 días. Prensado muy suave en prensa hidráulica canasto/jaula. Fermentación maloláctica en barricas.

MACERACIÓN: 30 días.

NOTAS DE CATA

Vino de gran verticalidad, profundo en boca y de gran intensidad. Muy perfumado con frutos de cassis, regaliz, frutas negras, violetas, especiado y grafito. Entrada en boca dulce y sedosa. Untuoso de taninos redondos, aterciopelados y elegantes. Su estructura es robusta de frutas negras maduras y muy especiado. De gran concentración, complejidad y verticalidad.

NOTES

.....

.....

.....

.....

.....