



Es el componente que une los elementos del Indomable.
La columna vertebral.

BACKBONE

QUINTO ELEMENTO



VARIEDAD

COFERMENTACIÓN: 50% MALBEC, 30% SYRAH, 20% CABERNET FRANC.

COSECHA Y REGIÓN

Cosecha manual.
El Peral, Tupungato, Valle de Uco.

ELABORACIÓN

Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable 3-4 días a temperatura 8 °C - 10°C de maceración en frío prefermentativa. Prensado muy suave en prensa hidráulica. Fermentación maloláctica en barricas; 10 meses en barricas 50% primer uso 50% segundo uso de roble francés.

NOTAS DE CATA

Rojo oscuro con matices violetas brillante. Nariz especiada a pimienta negra, mentolado influencia de grosella madura especiado. Entrada dulce, gran presencia de frutos negros, buen medio de boca con taninos aterciopelados, carnosos, especiados, buen largo de boca, muy elegante.

NOTES

.....

.....

.....

.....

.....