



Es el componente que otorga la estructura, la fermentación del malbec nos entrega taninos poderosos y de gran cuerpo.

ROBUSTO

QUINTO ELEMENTO



VARIEDAD

100% Malbec.

COSECHA Y REGIÓN

Cosecha manual.
Perdriel, Luján de Cuyo

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 50% primer uso 50% segundo uso de roble francés.

NOTAS DE CATA

Rojo intenso, profundo, brillante. Complejo en nariz. Frutas negras moras, ciruelas, mentolado y cassis, mineral a grafito, pimienta negra y extremadamente especiado. Entrada dulce, fresco, vertical muy frutado con pimentas, grosellas de gran concentración y untuosidad, elegante, largo, muy persistente dejes de tabaco y ahumado.

NOTES

.....

.....

.....

.....

.....