



Es el componente que nos entrega la insaciable búsqueda de la pasión, esa constante sensación de encontrar nuestra razón de ser.

VORAZ

QUINTO ELEMENTO



VARIEDAD

100% Malbec.

COSECHA Y REGIÓN

Cosecha manual.
Los Chacayes, Tunuyán, Valle de Uco.

ELABORACIÓN

Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable 6 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 30% primer uso 70% segundo uso de roble francés.

NOTAS DE CATA

Rojo intenso, profundo, brillante. Complejo en nariz con frutas negras y cassis, mineral a grafito y extremadamente especiado: clavo de olor, avellana, chocolate. Entrada untuosa, dulce, de gran concentración a ciruelas, moras con chocolates. Elegante de gran persistencia, ahumado, mantecoso. Muy gustoso.

NOTES

.....

.....

.....

.....

.....