

# EL APOSTADOR

## THE TROUBLE MAKERS



### VARIEDAD

BLEND (60% Malbec / 20% Cabernet Franc / 10% Cabernet Sauvignon)

### COSECHA Y REGIÓN

Finca El Peral, Tupungato. 1100 msnm

### ELABORACIÓN

Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable 3-4 días a temperaturas entre 8° C y 10° C de maceración en frío prefermentativa. Total maceración 16-18 días. Prensado muy suave en prensa hidráulica canasto/jaula. Fermentación maloláctica en barricas. Guarda 6 meses en barricas de roble francés, con un 20% de primer uso.

### NOTAS DE CATA

Rojo intenso, profundo, brillante. En nariz complejo violáceo frutado, frutas negras y cassis, mineral a grafito y extremadamente; especiado clavo de olor, avellana y chocolate. De gran concentración, ciruelas, moras con chocolates, especiado, elegante de gran persistencia, ahumado, mantecoso; muy gustoso.

### NOTES

.....

.....

.....

.....

.....