

EL BRIBÓN

THE TROUBLE MAKERS



VARIEDAD

100% Malbec

COSECHA Y REGIÓN

Finca El Peral, Tupungato. 1100 msnm

ELABORACIÓN

Fermentación 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.

NOTAS DE CATA

Rojo intenso, tintes violáceos, muy brillante. En nariz complejo, frutado, floral, violetas, frutas negras, cassis y moras. Dulce, fresco, ciruela de gran concentración y untuosidad, elegante, largo y muy persistente.

NOTES

.....

.....

.....

.....

.....