

TINTO NEGRO

MENDOZA SANGIOVESE

Elaborado con uvas del Valle de Uco, la zona más alta en Mendoza, este corte hace lucir el estilo del Malbec de clima frío. Aromas intensos de flores, con textura envolvente y un final fresco, de buena acidez natural.

TERROIR: Primera Zona.

VARIETAL: 100% Sangiovese.

ALTITUD: 700 msnm.

SUELO: Suelos profundos arcillosos y arenosos.

CRIANZA: 6 meses en barrica de roble francés usado.

Este vino fue despalillado y fermentado sin escobajo a temperaturas controladas que no exceden los 22 grados. Luego se añeja en barricas neutras por seis meses con el objetivo de lograr evolución sin aportar características de la madera al vino.

Este vino rescata esta cepa italiana icónica. Con notas a frutos rojos y a violetas, cuerpo mediano y balanceado lleno de fruta, acompañado de un final prolongado e interesante producto de taninos redondos y bien marcados.

M I L SUELOS

