

3SAPAS

Blend Icono 2022



DESCRIPCIÓN

Variedades de uva

65% Malbec, 30% Merlot, 5% Chenin Blanc

Vinificación

El Blend Icono de 3SAPAS es un vino de exquisita delicadeza y profunda complejidad. Elaborado a partir de uvas cultivadas en Alto Agrelo, este vino es el resultado de una cofermentación de tres variedades, cada una creciendo en diferentes tipos de suelos, todas cosechadas en el mismo día y procesadas conjuntamente. A través de un proceso que incluye una maceración pre-fermentativa en frío y una fermentación alcohólica controlada entre 24 y 26°C, buscamos lograr taninos aterciopelados y una densidad excepcional en el vino.

Paso por madera

La etapa de crianza se desarrolla en una selección de recipientes de diferentes materiales. Un 50% del vino envejece en barricas de roble del Cáucaso de primer uso durante 8 meses, mientras que el resto se guarda en una mezcla de pequeños recipientes de concreto y acero inoxidable. Este proceso permite obtener una expresión fina y delicada en la que la madera aporta notas florales, mientras que la fruta sigue siendo la protagonista indiscutible.

NOTAS DE CATA

En nariz, se destacan las fragancias de frutas blancas y rojas, junto con sutiles notas florales y un delicado matiz herbal. En boca, revela su redondez y persistencia notables. Su profundo color violeta se integra elegantemente con un sutil toque de roble del Cáucaso durante su proceso de añejamiento.



Alcohol:
13.6% vol