

GRAN AMANSADO BLEND

COSECHA 2018 - 3000 botellas

Cofermentación de Malbec y Cabernet de la primer zona vitivinícola. Máxima expresión de nuestros vinos. Buscamos la complejidad de un blend de uvas tintas que muestre generosidad en sus cualidades aromáticas, sin dejar de invitarte a repetir el ejercicio de oler y probar. Maduro, amplio pero a la vez muy frutal y jugoso. Profundo y complejo, con notas de zarzamora, grosellas, pimienta rojo, pimienta de jamaica. En boca, largo y retro-gusto a chocolate y frutas negras.

VARIETAL

50% Malbec - 50% Cabernet Sauvignon

ENÓLOGO

José Luis Miano

ORIGEN

Perdriel, Luján de Cuyo, Mendoza.

DATOS ANALITICOS

ALCOHOL TOTAL	AZUCAR	ACIDEZ	PH
13,2	2,05	4,88	3,76



AMANSADO
La crianza de un buen vino

ELABORACION

El encubado de la piletta de cemento se realiza 100% despallado buscando una buena extracción polifenólica. Cofermentando las dos uvas.

F.A. espontánea (levaduras indígenas o naturales) a T° promedio de 25°C durante aproximadamente 20 días.

CRIANZA

18 meses combinando piletas de cemento con barricas de 500 litros de roble francés de primer uso.

Se utilizan barricas de 500 litros para que el paso por madera de estructura pero no invada a la fruta.

NOTAS DE CATA

Su nariz nos transporta a frutas negras y rojas, algo especiadas con un toque de pimienta rojo que agrega diversidad a esta paleta. Una boca larga y profunda, untuosa, grasa y pesada pero que no pierde la frescura de su acidez viva, recordando frutas jugosas. Notas de guarda como chocolate o crema Moka son también componentes principales de este estilo de vinos de guarda.

Para maridaje sugerimos con todo tipo de carnes rojas, pastas con salsas especiadas. Un vino con cuerpo y estructura para ocasiones especiales.

TEMPERATURA DE SERVICIO 16 - 18°
PREMIOS - RECONOCIMIENTOS

Cosecha 2017:

94 puntos Descorchados - 91 puntos James Suckling

Cosecha 2018:

91 puntos Tim Atkin - 92 Vinous