

SOLITO VA TATO

NOTA DE CATA:

- Color violáceo profundo con tintes negros.
- Nariz compleja y fresca. Se perciben notas a frutas rojas y negras, especias, eucalipto y delicadas notas minerales.
- En boca es elegante, explosivo y concentrado. Con taninos sedosos, acidez marcada y un largo final.

MARIDAJE:

Asado mendocino y pasta con salsas rojas.

Fuerte y trabajador,
humilde, sencillo y sincero
en pocas palabras TATO...
Mi abuelo



20 MALBEC
19 PETIT VERDOT

ORIGEN: El Cepillo, Eugenio Bustos

VARIEDAD: Malbec 85 %- Petit Verdot 15 %.

ENOLOGO: Leandro Velazquez.

COSECHA:

Nuestras uvas Malbec son cosechadas de un viñedo ubicado en Pampa El Cepillo y el Petit Verdot proveniente de La Consulta, San Carlos, Valle de Uco, Mendoza. Los racimos son cosechados de forma manual en cajas de 17 kg.

CARACTERISTICAS DE ELABORACION:

Maceración pre fermentativa durante 48 hs. Fermentación con levaduras seleccionadas y la duración es por 25 días. Se realiza fermentación maloláctica, y se añeja 70 % en barricas de roble francés durante 12 meses y 30 % en vasija de acero inoxidable.

COMPOSICION:

Alcohol: 14,0 %

Acidez total: 5,9 g/L

pH: 3,71