

ANTRACITA

TIPO DE VINHO:

Tinto

VARIIDADE DE UVA:

Malbec 100%

VINHEDO

Ela é feita com base na seleção rigorosa de uvas das nossas mais antigas vinhas, plantadas em 1910 e localizado nos municípios de Alto Agrelo a 1.020 metros acima do mar, o nivel. Será realizado um extenso trabalho sobre a estação de crescimento (manejo de vegetação, controle da irrigação

ENVELHECIMENTO:

Seu feitiço é mais rigoroso, baseado no vinho produzido em barris de carvalho francês, assolados por permanecer por 24 meses, os enólogos iniciam o envasamento assim que percebem que está pronto para o processo.

FICHA TÉCNICA

A colheita é feita a baixas temperaturas. Após uma seleção manual dupla no Armazém, o enchimento do tanque é feito em barricas de carvalho francês de 400 litros que é desenvolvido pela fermentação alcoólica. Quando o vinho fica o ótimo são movidos para a câmara fria para parar a fermentação. O maderación pós-fermentação continua por 20 dias, a fim de chamar a cor máxima, e estrutura de taninos doces. Uma vez que este processo seja feito com cautela prensadas em prensas hidráulicas.

DEGUSTAÇÃO

Este vinho que é um tesouro de cor violeta escuro, altamente complexo, com aromas de figos e notas de ameixa madura que se mistura harmoniosamente com caramelo e nozes. Na boca é muito rico, poderoso, cremoso, tem um notável equilíbrio entre acidez e álcool de açúcar reafirmando o que é percebido no nariz e na força do solo (calor e sol altitude). Manifesta uma ótima persistência e um ajuste perfeito com o carvalho, com o álcool e a doçura da uva madura.



BELASCO DE BAQUEDANO

MENDOZA - ARGENTINA
VIÑEDOS - ALTO GRELO
LUJAN DE CUYO

