

ANTRACITA

TIPO DE VINO

MALBEC VENDIMIA TARDÍA

VARIEDAD

100% MALBEC

VIÑEDO

Se elabora partiendo de la más rigurosa selección de uvas procedentes de nuestros viñedos más antiguos, plantados en 1910 y situados en las localidades de Alto Agrelo a 1.020 metros sobre el nivel del mar. Se lleva a cabo un intenso trabajo a lo largo del ciclo vegetativo (manejo de vegetación, control de riegos,...).

ELABORACIÓN

La vendimia se realiza a bajas temperaturas. Tras una doble selección manual a su llegada a bodega, se realiza el encubado en barricas nuevas de roble francés de 400 litros donde se desarrolla la fermentación alcohólica. Cuando el vino obtiene el óptimo equilibrio alcohol-azúcar las barricas se trasladan a la cámara de frío para detener la fermentación. La maceración post-fermentativa se prolonga durante 20 días más con objeto de extraer al máximo el color, la estructura y los taninos dulces. Una vez finalizado este proceso, se realiza un cuidadoso prensado en prensas hidráulicas.

CRIANZA

El vino elaborado en las barricas nuevas de roble francés se trasiega permaneciendo en ellas 24 meses más, momento que los enólogos han entendido como óptimo para su embotellado, iniciándose así una vida centenaria.

CATA

Este vino de color rojo violáceo intenso atesora aromas de gran complejidad a higos y ciruelas maduras acompañados armónicamente de notas a caramelo y nuez. De boca muy rica, potente untuosa, tiene un extraordinario equilibrio alcohol-acidez-azúcar reafirmando lo percibido en nariz así como la fuerza del terruño (altitud- amplitud térmica y sol). Expresa una óptima persistencia y un ensamblaje perfecto con el roble Allier, siendo la totalidad del alcohol y el dulzor procedente de la propia uva sobremadurada.



BELASCO DE BAQUEDANO

MENDOZA - ARGENTINA
VIÑEDOS - ALTO GRELO
LUJAN DE CUYO

