

SWINTO

TIPO DE VINHO

TINTO

VARIEDADE DE UVA

100% MALBEC

VINHEDO

Swinto foi concebido sobre a seleção mais rigorosa das uvas Malbec e um trabalho árduo das nossas vinhas centenárias, plantadas em 1910, em Alto Agrelo, Luján de Cuyo, a 1.020 metros acima do nível do mar.

Os rendimentos são muito baixos de 3000 kg/h^a.

FICHA TECNICA

A fermentação alcoólica ocorre em pequenos tanques de aço inoxidável e instalação de calor e frio, com temperatura máxima de 28 ° C. Após uma maceração pré-fermentativa durante cerca de três dias, a temperatura é aumentada lentamente até o início da fermentação por bombeamento contínuo ao longo do processo. Posteriormente, a maceração se estende ao longo de 28 dias, a realização máxima de extração e concentração.

A fermentação malolática ocorre em barricas novas de carvalho francês.

ENVELHECIMENTO:

18 meses em barricas novas de carvalho francês.

DEGUSTAÇÃO

Swinto apresenta um roxo intenso, profundo e atraente. No nariz é muito complexo e poderoso, este vinho apresenta uma exuberante variedade de aromas com notas de frutos vermelhos maduros, com notas de especiarias obtidas através do envelhecimento em carvalho. O sabor é muito elegante, saboroso, denso e generoso com taninos redondos bem marcado, proporcionando um equilíbrio único de estrutura e os aromas frutados que dá amplo caráter, força, elegância e persistência.



BELASCO DE BAQUEDANO

MENDOZA - ARGENTINA
VIÑEDOS - ALTO GRELO
LUJAN DE CUYO

