

SWINTO

TIPO DE VINO

TINTO

VARIEDAD

100% MALBEC

VIÑEDO

Swinto ha sido elaborado partiendo de la más rigurosa selección de uvas Malbec y de un intenso trabajo de nuestros viñedos centenarios, plantados en 1910, en Alto Agrelo, Luján de Cuyo, a 1.020 metros sobre el nivel del mar, Los rendimientos son muy bajos de 3000 kg/h^a.

ELABORACIÓN

La fermentación alcohólica se realiza en pequeños depósitos de acero inoxidable con instalación de frío y calor, a una temperatura máxima de 28°C. Tras una maceración pre-fermentativa de aproximadamente 3 días, se incrementa lentamente la temperatura hasta el arranque de la fermentación, realizando remontados continuos en todo el proceso. Posteriormente, la maceración se extiende a lo largo de 28 días, logrando la máxima extracción y concentración.

La fermentación maloláctica se realiza en barricas nuevas de roble francés.

CRIANZA

18 meses en barricas de roble francés.

CATA

Swinto muestra un atractivo y profundo color púrpura intenso. Muy complejo y potente en nariz, este exuberante vino presume de una variada gama aromática con notas de frutos rojos maduros y mermeladas perfectamente ensambladas con notas especiadas procedentes de su crianza en roble. En boca resulta muy elegante, sabroso, denso y generoso con taninos redondos bien marcados, proporcionando un excepcional equilibrio de estructura y amplia frutuosidad que le confiere carácter, fuerza, elegancia y persistencia.



BELASCO DE BAQUEDANO

MENDOZA - ARGENTINA
VIÑEDOS - ALTO GRELO
LUJAN DE CUYO

