

SPECIAL SELECTION TANNAT 2021

VIÑEDO

Vistalba, Lujan de Cuyo, Mendoza.

COSECHA

Primera semana de abril, en forma manual, seleccionando solo los mejores racimos en bandejas plásticas de pequeño tamaño.

VINIFICACIÓN

Los racimos seleccionados son despallados. Se lleva a cabo una maceración prefermentativa en frío para preservar aromas primarios.

La fermentación alcohólica se realiza durante 16 días con inoculación de levaduras seleccionadas y a temperatura de 28°C.

El tiempo de maceración es de 32 días, procurando a través de movimientos gentiles de remontaje, la extracción de los productos más nobles contenidos en el orujo.

Concluida la maceración, se realiza la fermentación maloláctica en contacto con roble francés empleado sutilmente para conservar las notas frutales propias de la variedad y nuestro micro terroir.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

De color tinto profundo con fuertes destellos rubies. De perfil fragante, nos entrega intensos aromas de frutos negros como higos, moras y sutiles notas especiadas. En boca destaca por su estructura y elegancia en plena conjunción con taninos firmes y acidez equilibrada. Final intenso y de gran particularidad.

GUARDA

10 años

ALCOHOL: 15.0%