

RAZA ARGENTINA

FICHA TÉCNICA

Nombre:
RAZA ARGENTINA BLEND

Variedad:
Bonarda 50 %. (Corbeau) Malbec 50%

Zona de Origen:
Valles de Famatina

Método de elaboración:

Las dos variedades se elaboran por separado con la misma metodología. Luego se realiza el corte.

Cosecha a mano

Despalillado (sin estrujar los granos para preservar los aromas frutales)

Maceración prefermentativa en frío por 24 horas a 7 °C.

Fermentación: tradicional con levaduras seleccionadas, a temperatura entre 22 a 24 °C

Descube: se determina mediante evaluación sensorial y varía entre 8 -10 días.

Fermentación maloláctica

Crianza y maduración: el 60% del vino madura en barricas de roble (francés 80% americano 20%), por el término de 12 meses, mientras que el 40% restante, se guarda sin contacto con madera para preservar las notas frutales.

Características organolépticas del vino:

Posee un color rojo intenso con reflejos negros. En nariz presenta gran intensidad y complejidad aromática donde se destacan frutos rojos maduros (ciruelas y cerezas), frutos secos (nueces, avellanas), sobre un fondo especiado de pimienta, vainilla y chocolate. En boca es frutado de cuerpo robusto, expresivo e intenso, con un final especiado de muy buena complejidad, donde lo percibido en nariz resalta aún más en el paladar. Su persistencia aromática le otorgará aún mayor complejidad con el paso de los años.

Se sugiere servir con:

Pastas bien condimentadas, carnes rojas asadas, vegetales asados, quesos semiduros, empanadas, Chocolate amargo.

