



CANCILLER



RESERVA MALBEC

COSECHA: 2020

VARIEDAD: 100% MALBEC.

ZONA DE PRODUCCIÓN: MAIPÚ, MENDOZA, ARGENTINA.

ELABORACIÓN

COSECHA MANUAL DE LA UVA, TRASLADO EN BINS, RECEPCIÓN Y DESPALILLADO
MACERACIÓN EN FRÍO DE 48 A 72 H
FERMENTACIÓN EN TANQUES DE ACERO INOXIDABLE CON LEVADURAS SELECCIONADAS A TEMPERATURA CONTROLADA. EXTRACCIÓN ALTERNADA, REMONTAJES, DELESTAGE, BAZUQUEO DURANTE 10 - 13 DÍAS
FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA NATURAL
FORMACIÓN DEL CORTE
ESTABILIZACIÓN, FILTRACIÓN Y EMBOTELLADO.

CRIANZA

30% DEL VINO PASA 8 MESES EN BARRICAS DE ROBLE AMERICANO.
ESTIBA EN BOTELLA POR UN PERÍODO DE 6 MESES.

NOTAS DE CATA

COLOR VIOLETA CON PROFUNDOS REFLEJOS AZULADOS. EXQUISITAS NOTAS DE CIRUELAS Y FRESAS COMBINADAS CON TOQUES DE CHOCOLATE Y VAINILLA PROVENIENTES DE SU CRIANZA EN BARRICAS DE ROBLE AMERICANO. TANINOS SUAVES Y SEDOSOS Y UN PERSISTENTE FINAL.

PREMIOS

COSECHA 2018

90 PUNTOS – JAMES SUCKLING

COSECHA 2019

92 PUNTOS – VINUS

COSECHA 2020

MEDALLA DE ORO – GILBERT & GAILLARD