

VINO TINTO - LA DANZA DE ALTOS LAS HORMIGAS MALBEC DE 750 ML



Alc.Vol : 13.00%

Variedades: Malbec: 100%.

Temperatura de servicio: 14^aC-16^aC



País / Región / D.O

Argentina, Mendoza



Historia

En 1995, los italianos Alberto Antonini y Antonio Morescalchi, viajaron a Argentina y quedaron impresionados por los viñedos de Mendoza. Convencidos del potencial inexplorado del Malbec, una cepa con fuerte tradición local, en general ignorada e incomprendida, decidieron emprender en una bodega dedicada exclusivamente al Malbec de Mendoza, asumiendo el riesgo de apostar por una uva cuyo potencial no estaba probado.



Elaboración / Crianza

Elaboración: Selección doble de la uva Malbec y semillon se cosechan temprano y se cofermentan para suavizar los taninos, resaltar aromas y complejizar la nariz. La Bonarda se vinifica por separado antes del blend final para pasar a botella. La fermentación se hace en tanques de acero inoxidable por separado con levadura nativa, cada tanquese degusta 3 veces al día para evaluar su progreso. Madurado en cubas de cemento por un mínimo de 9 meses.

Crianza : Botella hasta su comercialización..

Notas de Cata.



Vista : Rubí profundo



Nariz : Cereza, Frambuesa, Ciruelo rojo, Fresa, Higo, Manzana, Violeta, Hierba seca, Eucalipto, Almendras



Boca : Semi seco, Acidez media, Tanino medio, Cuerpo completo



Maridaje

Camarón, Bacalao, Atún, Lubina, Pollo, Cordero,

Calificación

MARINTER^{MS}

SELECCIÓN GOURMET DEL MUNDO