

Celador



COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Malbec

CRIANZA

Se conserva en barricas de roble francés, durante 12 meses.

AÑADA 2017

ORIGEN

Perdriel - Luján de Cuyo a 990 m s. n. m.

NOTA DE CATA

Vista: Color rojo rubí, con atractivos tonos violáceos. Nariz: Aroma franco y varietal, denotando ciruelas e higos deshidratados, con claras notas a chocolate y especias. Boca: Suave y untuoso con notas a vainilla, liberando en media boca frutas rojas como ciruela y frambuesa. Final elegante y equilibrado por sus taninos dulces y maduros.

VINIFICACIÓN

Los viñedos de conducción espaldero alto. Con un rendimiento de 1,5 kg por plantas. Cosecha en la 1er semana del mes de abril. Transporte desde viñedos a bodega en bandejas de capacidad 15 kg c/u. Descargas con selección de racimos, molienda y posterior selección de granos, ambas selecciones se hacen en mesas vibrantes. Encubado e inoculación con levaduras seleccionadas (éste proceso es a fin de mantener una tipicidad constante a través de los años). La fermentación alcohólica duró 13 días. Con temperatura controlada, se realizó maceración prolongada de 5 días más, y se procedió a trasiego y posterior puesto en barricas. Hizo fermentación maloláctica, la misma fue espontánea, su crianza se llevó a cabo en barricas de roble francés durante 12 meses.

ENÓLOGO

Juan Carlos Chavero