

Don Juan Nahuel



COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Malbec

CRIANZA

Se conserva en barricas de roble francés y americano, durante 24 meses. Primer uso.

ORIGEN

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

NOTA DE CATA

Vista: Color rojo intenso, con tonos azules y negros profundos.

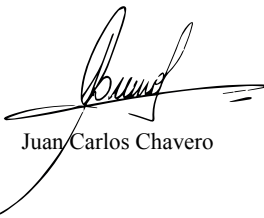
Nariz: Frutado, predominan las ciruelas maduras y deshidratadas, notas especiadas con dejos a nuez moscada y clavo de olor, predominando los aromas terciarios, que demarcan su elegancia.

Boca: Untuoso, denso, de cuerpo completo, revelando en media boca toda su potencia aromática. Reaparecen las especias y frutas deshidratadas. Notas a canela, ciruelas e higos. Taninos fuertes y maduros con final dulce, complejo y de gran longitud.

VINIFICACIÓN

Los viñedos de conducción espaldero alto, con un rendimiento de 1 Kg por plantas. Cosecha en la 3er 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. (Este proceso es a fin de mantener una tipicidad constante a través de los años), la fermentación alcohólica duró 12 días. Con temperatura controlada, se realizó maceración prolongada de 20 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 Americano y Francés durante 24 Meses,

ENÓLOGO


Juan Carlos Chavero

PREMIOS

