

Don Juan Nahuel



COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Malbec

CRianza

Se conserva en barricas de roble francés, durante 16 o 18 meses. Primer uso.

ORIGEN

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

NOTA DE CATA

Vista: Color rojo rubí, con atractivos tonos violáceos.

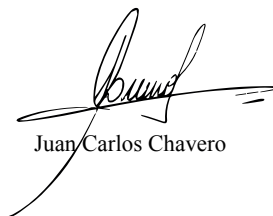
Nariz: Aroma franco y varietal, denotando ciruelas e higos deshidratados, con claras notas a chocolate y especias.

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. (Este 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 Americano y Francés durante 18 Meses.

ENÓLOGO



Juan Carlos Chavero

PREMIOS

