



EL GRAN ENEMIGO



EL ENEMIGO

ORIGEN: MENDOZA (ARGENTINA)

VARIEDAD: 10% MALBEC, 80% CABERNET SAUVIGNON, 10% PETIT VERDOT

GRADO ALCOHÓLICO: 14,50%

ELABORACIÓN:

Malbec: Gualtallary, 1470 msn

Cabernet Francés: Gualtallary, Tupungato, 1470 msn

Petit Verdot: Afrelo, 930 msn

Levaduras indígenas. Máxima temperatura 29 C durante 22 días, con 30 días de maceración.

18 meses de envejecimiento en Roble Francés y Americano.

CATA:

COLOR: Púrpura de capa media-alta.

AROMA: Vino muy perfumado. Conforme se va abriendo en copa, surgen un sinfín de notas. Fruta roja, fresca y notas de confitura.

Espicias como el tomillo seco y el anís. Bollería.

SABOR: Importante ataque dulce, algo astringente, de gran cuerpo y marcada acidez.