

El Gran Enemigo Gualtallary



EL ENEMIGO

ORIGEN: MENDOZA (ARGENTINA)

VARIEDAD: Cabernet Sauvignon y Malbec

GRADO ALCOHÓLICO: 13,50%

ELABORACIÓN:

Fermentación en barricas a una temperatura media de 23°C. Maceración en frío durante 4 días. Maceración media de 26 días. 40% del monto entero. Barricas de roble francés de 2º y 3º uso. 5 tiempos de cosecha distintos (1,5 meses entre el primero y el último). Añejamiento de 15 meses en foudres de 100 años.

CATA:

COLOR: Su color es intenso, púrpura con bordes rojizos.

AROMA: Sus aromas, complejos, intensos y elegantes. A las notas vegetales y especiadas del cabernet franc se suman las de fruta negra madura del malbec. El tiempo en contacto con la madera añade medidos toques de vainilla al conjunto.

SABOR: En boca, la textura es muy fina y la acidez sorprendente. Resulta complejo, con taninos estructurados y granulados. El final y el postgusto enfatizan su carácter mineral, casi salino.

