

El Gran Enemigo Chacayes



EL ENEMIGO

ORIGEN: MENDOZA (ARGENTINA)

VARIEDAD: Cabernet francés y malbec

GRADO ALCOHÓLICO: 13,50%

ELABORACIÓN:

La vendimia se realiza en 5 tiempos diferentes, con una diferencia de mes y medio entre la primera cosecha y la última. Fermentación en barrica a una temperatura media de 25°C. Fermentación en frío durante 5 días. Maceración media de 26 días. El 40% de los racimos se vinifican con raspón.

Envejecido durante 18 meses en barricas viejas de 100 años de edad.

CATA:

COLOR: De color rubí profundo.

AROMA: Gran frescura y una aromática compuesta de grosella negra, arándanos, violetas, regaliz y minerales.

SABOR: En boca se muestra bien definido, con carácter y cuerpo. Enérgico y vibrante, puede considerarse otra genialidad de la pareja Adrianna Catena y Alejandro Vigil.

