

As Bravas

Malbec



EL ENEMIGO

ORIGEN: Valle de Uco - Argentina

VARIEDAD: Malbec y Semillón

GRADO ALCOHÓLICO: 13,50%

ELABORACIÓN:

Fermentación en piscina de concreto, temperatura media de 26°C. Maceración en frío durante 5 días. Maceración media de 23 días, con un 30% del racimo entero. Crianza de 64 meses en foudre viejo. Un año en botella.

CATA:

Nota de Cata Robert Parker"Hay un nuevo tope de gama elaborado con Malbec puro de una parcela muy pequeña en el Cordón El Cepillo. Es un lugar fresco con una pequeña pendiente en un viñedo mayormente plano con suelos muy diferentes y piedras angulosas en un lugar que tiene morrena glaciar, que es completamente diferente al resto del viñedo. Hace que la uva madure mucho antes y da un vino muy estricto y pedregoso, de paladar texturizado y con abundantes taninos polvorientos. 2016 fue un año súper frío y lluvioso, y el As Bravas Malbec 2016 tiene sólo 12,5% de alcohol y una frescura increíble. Tiene un cuerpo medio, un equilibrio alucinante y es increíblemente armonioso, matizado y sutil, con todo lo que necesita para una vida muy larga en botella. Este es serio, ajustado, austero e increíblemente elegante". - Robert Parker

