

ARCÁNGEL REMIEL

*QUIEN RESPONDE CUÁNTO DEBERÁN
ESPERAR POR SU RECOMPENSA.*



ED. LIMITADA LOS ARCANGELES

Partida II



Variedad:

100% Malbec

Cosecha:

2020

Viñedos:

Gualtallary

Suelos:

Suelos aluvionales, arenosos, con pequeños clastos de carbonato de calcio. Altura: 1400 msnm.

Vinificación: Selección de racimos y granos. Encubado y fermentado en barricas de roble francés de 500 litros.

Crianza: 36 meses de crianza en barricas de roble francés.

Notas de cata:

Remiel posee color rojo intenso con reflejos violáceos y tintes negros. Complejos y sofisticados aromas que conjugan las frutas rojas y negras típicas del varietal con el humo y tabaco que le aporta su paso por barricas.

Armonioso con gran personalidad y volumen en boca, sus taninos son amables y aterciopelados y de equilibrada acidez. Con intensos sabores y prolongado final que recuerda los aromas percibidos en nariz.

SIN REGLAS

Sin Reglas Wines. Created and Drunk by owners