



MIL DEMONIOS



MIL DEMONIOS ASSEMBLAGE

Variedad

Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot y Petit Verdot.

Viñedos

Provenientes de La Consulta, San Carlos y San José, Tupungato.

Suelo

Aluvional, franco arenoso con cantos, rodados, sustrato rocoso. Grava en profundidad.

Vinificación y crianza

25 días en tanques de acero inoxidable con estricto control de temperatura a 24°C. Fermentación maloláctica espontánea en barricas. Crianza 18 meses en barricas de roble.

Nota de cata del enólogo

Rojo intenso con reflejos púrpuras. En nariz, aromas delicados e intensos, con predominancia de violetas y mermelada de frutos rojos, sutiles notas especiadas, toques de vainilla y chocolate. Impactante y equilibrado en boca, con sabores a frutas rojas confitadas y un toque de pimienta negra. Los matices de la crianza en barricas aportan notas de café y avellanas. Taninos aterciopelados, de textura untuosa, y un final largo y soberbio en boca.