



MIL DEMONIOS



CALCHAQUÍ

95% TANNAT Y 5% MALBEC

Variedad

95% Tannat y 5% Malbec.

Viñedos

Valle de Cafayate, Salta.

Suelo

Altura entre los 1000 msnm y 1150 msnm. Suelo franco limoso arenoso y de gran profundidad con un gran equilibrio de temperatura.

Vinificación y crianza

Microfermentaciones en tanques de 2000 litros con un control de temperatura a 24° de 25 días. Crianza de 12 a 16 meses.

Nota de cata del enólogo

Este vino presenta un atractivo color violeta profundo e intenso que anticipa su carácter. En nariz, se despliegan aromas complejos de cereza negra y mora, complementados por delicadas notas de eucalipto que le aportan frescura y elegancia. En boca, destaca por su gran volumen y concentración, con una potencia equilibrada que envuelve el paladar. Su final es prolongado y vibrante, dejando una impresión duradera y placentera.