



MIL DEMONIOS



LUCIFER ASSEMBLAGE

Variedad

Selección única de nuestras mejores 50 barricas elegidas por nuestro grupo enológico. Assemblage de varietales y añadas.

Viñedos

Valle de Uco, Valle Central Luján de Cuyo, Mendoza. Valle de Cafayate, Salta.

Suelo

Mixtura de suelos aluvionales, pedregosos, bajos en materia orgánica y de buen drenaje que presentan capas de gravas y piedras en profundidad; y suelos que son pedemontanos, con texturas arenosas y franco-arenosas, ricos en minerales y de excelente drenaje natural. Su aridez y baja fertilidad, combinadas con una marcada amplitud térmica, favorecen la concentración

Vinificación y crianza

25 días en tanques de acero inoxidable con estricto control de temperatura a 24° C. Crianza de 36 meses, 24 meses y 12 meses. Selección de las mejores 50 barricas.

Nota de cata del enólogo

De color rojo intenso, en nariz es delicado e intenso con notas frutales y especiadas, como mermelada de frutos rojos, chocolate y vainilla aportando aroma por la crianza en barricas. En boca, complejo, voluptuoso con taninos suaves, equilibrados y sedosos, de excelente estructura de largo final en boca.