

SIN REGLAS

Sin Reglas Wines. Created and Drunk by owners

MIL DEMONIOS

MÉNAGE DE GARAGE / BARBERA 2024

Origen

Cafayate, Valles Calchaquies, Salta, Argentina.

Altitud: 1.600–1.750 msnm.

Suelo

Suelos aluviales, heterogéneos, con predominio de arenas gruesas y gravas. Bajo contenido de materia orgánica y excelente drenaje. Presencia de carbonato de calcio en profundidad. Estas condiciones, sumadas a la amplitud térmica marcada, favorecen una madurez lenta con buena conservación de acidez natural.

Varietal: 100% Barbera

Elaboración

Cosecha manual en cajas pequeñas, buscando preservar frescura y evitar sobremadurez.

Selección de racimos y despallado.

Fermentación alcohólica en tanques de acero inoxidable a temperaturas moderadas (24–26°C), con remontajes suaves para priorizar extracción controlada. Fermentación maloláctica completa.

Crianza durante 12 meses en fudres de roble croata, buscando integración sin aporte excesivo de madera.

Leve filtrado antes del embotellado.

Notas de Cata

Color rojo rubí brillante, de intensidad media. En nariz presenta perfil fresco y expresivo, con predominio de frutas rojas ácidas (cereza, frambuesa) y sutiles notas florales. La crianza aporta un fondo especiado delicado y leves notas de madera.

En boca es ágil y vibrante, con marcada acidez natural típica de la variedad. Taninos suaves, cuerpo medio-bajo y final persistente, refrescante, con recuerdos frutales.

