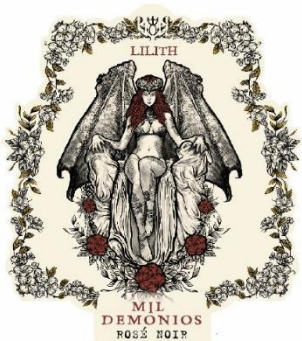




MIL DEMONIOS LILITH



Variedad

100% Malbec

Viñedos

Procedente de viñedos en El Peral (Tupungato, Valle de Uco Mendoza) a 1.300 m.s.n.m.

Cosecha

Vendimia manual en febrero

Vinificación

- Elaboración del vino base: Despalillado y prensado : fermentación alcohólica en tanques de acero inoxidable a baja temperatura (15–18 °C) para preservar aromas frescos
- Método Champenoise: Segunda fermentación en botella
- Crianza sobre lías: 45 meses de guarda en botella.

Notas de cata:

Color rosa pálido con reflejos salmón. Burbuja fina y persistente. En nariz se aprecian notas a frutos rojos frescos (frambuesa, cereza), pétalos de rosa y ligeros toques de pan tostado y almendras, aportados por la crianza sobre lías. En boca es fresco, con buena acidez, cremosidad media y un final elegante y persistente.