



MIL DEMONIOS



MIL DEMONIOS MALBEC

Variedad

100% Malbec

Viñedos

Gualtallary, Tupungato.

Suelo

Altura: 1250 msnm. Suelos aluvionales franco arenosos. Con presencia de grava y canto rodado cubierto por carbonato de calcio.

Vinificación y crianza

Encubado por gravedad. Fermentación de 25 días en tanques de acero inoxidable de 1.000 a 5.000 litros de capacidad, bajo un estricto control de temperatura a 24°C. De 14 a 18 meses en barricas de roble.

Nota de cata del enólogo

Color rojo intenso con reflejos púrpuras. En nariz, aromas intensos y refinados, dominados por notas florales, especialmente violetas, y frutos rojos, con un sutil toque especiado. En boca, elegante e impactante, con sabores de frutos rojos en confitura, notas de café y avellanas de la crianza en barrica, taninos sedosos y un largo y refinado final.