



MIL DEMONIOS



SAMURAI MALBEC

Variedad

100% Malbec.

Viñedos

Selección de parcelas de Paraje Altamira, espaldero de 25 años de edad. Altura: 1100 msnm.

Suelo

Aluvionales y calcáreos, con texturas franco-arenosas y capas de gravas recubiertas de carbonato de calcio en profundidad. De excelente drenaje y baja fertilidad, favorecen la concentración y elegancia de los vinos, minerales y gran complejidad

Vinificación y crianza

Fermentación en vasijas de concreto franqueado. El 70% del vino se guarda en huevos de concreto durante 9 meses y el 30% restante en barricas de roble de segundo, tercer y cuarto uso de 300 y 500 litros de capacidad.

Nota de cata del enólogo

Herbal fresco, floral extremo suroeste del Valle. Vino con tensión extrema, acidez filosa y elegante. Mineral, roca y calcáreo en boca.