



NOSOTROS

Corcel

COSECHA	2018
VARIETALES	100% Malbec.
REGIÓN	Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza
ELEVACIÓN	1.300 m.s.n.m.
MÉTODO DE COSECHA	Manual
VINIFICACIÓN	Doble selección de racimos y granos. Fermentación en barricas abiertas de 500 litros a 28°-31°C con levaduras indígenas. Pisoneos diarios. Maceración extendida por 40 días. Fermentación maloláctica.
ANALÍTICA	Alcohol 15 % Acidez 5,74 g/l
CRIANZA	14 meses en barricas de roble francés nuevas.
NOTAS DE CATA	Se destacan intensas notas de ciruelas rojas, guindas, damascos secos combinadas con un toque de perfume a violetas. Las sutiles notas calcáreas aportan complejidad. Posee un gran cuerpo, estructura y complejidad. Su equilibrio entre acidez y taninos de grano fino dan una sensación única y perseverante.
MARIDAJE	Preparaciones asadas, rostizadas o ahumadas. Todo tipo de carnes, especialmente rojas o de cerdo. Quesos duros y ahumados.