



LATTARICO

Valle de Uco
Mendoza

CORTE ESTILO ITALIANO * BRUNELLO *



Año: 2021

Composición: 70% SANGIOVESE 15% SYRAH
15% CABERNET SAUVIGNON

Zonas: SANGIOVESE (EL ZAMPAL) • SYRAH (EL
CEPILLO) • CABERNET SAUVIGNON (EL CEPILLO)

Altitud: 1100 MSNM / 1050 MSNM

Cosecha: MANUAL EN TACIOS DE 20 KG

Fechas de Cosecha: 08/03/2021 • 10/03/2021 •
18/03/2021

Elaboración: MÉTODO TRADICIONAL EN PILETAS DE HORMI-
CÓN. TODAS LAS VARIETADES POR SEPARADO. EL SANGIOVESE
ELABORADO CON MOVIMIENTOS DE EXTRACCIÓN SUAVES
CUIDANDO EL VARIETAL. CORTE FINAL 7 DÍAS ANTES DE FRAC-
CIONAR. FILTRADO Y ENVASADO. MACERACIÓN PRE FERMENTA-
TIVA DE 72HS EN TODOS LOS CASOS .

Guarda: SANGIOVESE EN PILETA DE HORMIGON 6 MESES –
SYRAH & CABERNET SAUVIGNON LEVE PASO POR BARRICAS
USADAS BUSCANDO AMALGAMAR TANINOS Y POTENCIA DE
AMBOS VARIETALES

Potencial de guarda: 7 años

Características: COLOR ROJO VIOLÁCEO CON DESTELLOS
MÁS INTENSOS, BRILLANTE. EN NARIZ PODEMOS APRECIAR
NOTAS DE FRUTAS ROJAS, MORAS ARÁNDANOS GROSELLAS,
FRESCURA MINERAL Y NOTAS ESPECIADAS CARACTERÍSTICAS DEL
SYRAH Y CABERNET SAUVIGNON. TAMBIÉN SE PUEDEN ENCON-
TRAR NOTAS LÁCTICAS PROVENIENTES DEL LEVE PASO POR
MADERA Y DE LA FERMENTACIÓN MALOLACTICA. EN BOCA ES DE
ENTRADA AMABLE CON PERFIL VERTICAL AL COMIENZO Y LUEGO
MÁS VOLUPTUOSO Y ANCHO DE VARIADAS TEXTURAS, SALINO.
DE FINAL MEDIO/LARGO Y LINDO RECUERDO PERSISTENTE.

www.lattaricowines.com

✉ bodegalattarico@gmail.com

📷 [lattarico.wines](https://www.instagram.com/lattarico.wines)

📘 [lattaricowines](https://www.facebook.com/lattaricowines)