

GRAN *Berrinche* *malbec*

· PAMPA EL CEPILLO ·

Año: 2020

Composición: 100% malbec

Zona: Pampa el cepillo – San Carlos

Altitud: 1050 msnm

Fecha de cosecha: 15/03/2020

Elaboración: método tradicional en bin de 500 litros para la fermentación alcohólica. Maceración pre fermentativa de 72hs – pisonaje diarios suaves para obtener mayor extracción de colores aromas y sabores. Luego de terminada la fermentación alcohólica y una breve maceración post fermentativa traspasamos el vino a pilletas de concreto por algunas semanas donde comienza la fermentación maloláctica de manera espontánea. Luego se procede al llenado de barricas.

Guarda: en barricas de roble Frances, húngaro y esloveno de 1er y 2do uso por al menos 18 meses

Potencial de guarda: más de 15 años

Características: color violáceo intenso con matices negros, brillante. En nariz podemos apreciar gran complejidad de aromas frutales y otros dados por la extensa crianza en barricas. Notas de frutos rojos como ciruelas, moras, grosellas, notas herbáceas frescas, lavanda y violeta y aromas dulces como vainilla chocolate y tostados. También notas minerales características de la zona. En boca es súper complejo, de entrada amable, corpulento frutado expresivo mineral con un final largo, persistente y taninos aterciopelados. Un fiel exponente malbec argentino de valle de Uco y de suelos calcáreos.

www.lattaricowines.com

✉ bodegalattarico@gmail.com

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

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

