



VICENTIN
· FAMILY WINES ·

THE TROUBLE MAKERS EL APOSTADOR



VARIEDAD

BLEND (60% Malbec / 20% Bonarda / 10% Cabernet Sauvignon)

REGION:

Agrelo - Vista Flores.

Viñedos de 5 años de antigüedad, espaldero bajo con riego por goteo. Rendimiento: 8 ton/hectárea

PRODUCCIÓN

Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable 3-4 días a temperaturas entre 8° C y 10° C de maceración en frío prefermentativa.

Total maceración 16-18 días.

Prensado muy suave en prensa hidráulica canasto/jaula.

Fermentación malolática en barricas.

Guarda 6 meses en barricas de roble francés, con un 20% de primer uso.

NOTAS DE CATA

Rojo intenso, profundo, brillante. En nariz complejo violáceo frutado, frutas negras y cassis, mineral a grafito y extremadamente; especiado clavo de olor, avellana y chocolate. De gran concentración, ciruelas, moras con chocolates, especiado, elegante de gran persistencia, ahumado, mantecoso; muy gustoso.

NOTES

.....
.....
.....
.....

