



VICENTIN
· FAMILY WINES ·

MALDITO · 2013 - 2014 - 2015



VARIEDAD

100% Malbec.

COSECHA Y REGIÓN

Maldito es un Blend de los terroirs de Valle de Uco, Chacayes y Luján de Cuyo.

PRODUCCIÓN

Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable. 3-4 días a temperatura 8-10 Celsius de maceración en frío prefermentativa. Total maceración 16-18 días. Prensado muy suave en prensa hidráulica canasto/jaula. Fermentación malolática en barricas.

MACERACIÓN: 45 días.

PRENSADO: prensa hidráulica suave (jaulas o canastos).

NOTAS DE CATA

Vino de gran verticalidad, profundo en su boca y de gran intensidad. Muy perfumado con frutos de cassis, regaliz, frutas negras, violetas, especiado y grafito. Entrada en boca dulce y sedosa. Untuoso de taninos redondos, aterciopelados y elegantes. Su estructura es robusta de frutas negras maduras y muy especiado. De gran concentración, complejidad y verticalidad.

NOTES

.....

.....

.....

.....

.....

