

ATAMISQUE ASSEMBLAGE



CEPAJE

50% Malbec, 25% Cabernet Sauvignon, 18% Merlot, 7% Petit Verdot

Origen: La Consulta / Tupungato, Mendoza

Grado alcohólico: 14,70%/vol

Acidez: 6,2 g/l (expresado en ácido tartárico)

VIÑEDOS

Altitud: Entre 1.100 y 1.300 msnm

Conducción: Guyot doble

Suelo: Aluvional, franco con cantos rodados, sustrato rocoso

Riego: Por goteo

Rendimiento: 40 qq/ha - 4000 kg/ha

Cosecha: 2nda quincena de abril, manual y en cajas de 18 kg

ELABORACIÓN

Selección: Doble cinta (racimos / bayas)

Flujo/ Encubado: Por gravedad (sin utilización de bombas)

Maceración fría: 6 días a 7°C

Fermentación: En tanques de acero inoxidable, con estricto control de temperatura (25/28°C). Al fin de la fermentación se libera la temperatura a 30°C.

Maceración postfermentativa: 10 días en contacto con los orujos (Sombrero)

Maceración maloláctica: Natural y completa en barricas.

Crianza: 100% en barricas francesas nuevas (Taransaud) durante 16 meses.

Guarda potencial: 15 años

DEGUSTACIÓN

Vista (color): Rojo intenso con reflejos púrpúreos.

Nariz: Delicado e intenso a la vez, notas florales (violetas), y mermelada de frutos rojos, discretamente especiado, presencia de toques de vainilla y chocolate.

Boca: Impactante, equilibrado, elegante; se destacan frutos rojos (fresas, frutos del bosque) en confitura, también pimienta negra en sorprendente equilibrio con los descriptores aportados por la crianza en barricas (café, avellanas), taninos untuosos de textura aterciopelada; largo y soberbio final en boca.