

<http://www.familiabelasco.com/cas/vinos/belasco-de-baquedano/llama.html>

LLAMA



Nombre LLAMA

Tipo de vino ROBLE

Variedades 100% Malbec

Elaboración Vino elaborado con uvas vendimiadas a mano durante la segunda y tercera semana de abril procedentes de nuestros viñedos situados en Luján de Cuyo, Mendoza, en los distritos de Perdriel y Agrelo. La fermentación alcohólica se efectúa en tinos de roble francés y pequeños depósitos de acero inoxidable con instalación de frío y calor, a una temperatura máxima de 28°C. La maceración se extiende a lo largo de 18 días.

Crianza A la finalización de la maceración, el vino se cría en barricas nuevas de roble francés durante seis meses.

Cata Vino moderno de atractivo color cereza oscuro y sombreados violetas. En nariz resulta exuberante y muestra una gran intensidad. Sobresalen los aromas afrutados con notas de cereza, mora y ciruela, bien complementados con un fondo de matices tostados, resultado de su reposo en barricas de gran calidad. En boca, el vino es cálido, intenso y bien estructurado. Muestra una explosión de sabores afrutados. Tiene buen equilibrio, con ligeras notas de madera. Su post-gusto es persistente y agradable.
Se recomienda su consumo a 17°C


BELASCO DE BAQUEDANO

Borsch. Adega André Porto em 12/07/2012, com novas amigas Brasileenses.