

LLAMA

TIPO DE VINHO:

Tinto

VARIIDADE DE UVA:

Malbec 100%

VINHEDO

Llama foi elaborado com uvas Malbec das nossas vinhas centenárias, plantadas em 1910, em Alto Agrelo, Luján de Cuyo, no sopé da Cordilheira dos Andes a 1.020 metros acima do nível do mar.

COLHEITA

Feito à mão durante a segunda e a terceira semana de abril. Transferência para a adega em pequenas caixas a capacidade de manter os frutos intactos. À entrada para a adega, as uvas são colocadas em uma câmara fria para ajustar a sua temperatura e, em seguida, uma nova seleção é feita manualmente.

FICHA TECNICA

A fermentação alcoólica ocorre em pequenos tanques de aço inoxidável e instalação de calor e frio, com temperatura máxima de 28 ° C. A maceração é espalhada por 18 dias.

ENVELHECIMENTO:

6 meses em barricas novas de carvalho francês.

DEGUSTAÇÃO

O resultado deste processo cuidadoso é um vinho moderno, com toque de cereja escuro e tons de violeta atraente. No nariz, é exuberante e mostra grande intensidade. Nele estão os aromas frutados, com notas de amora, cereja e ameixa, bem complementado com um fundo de nuances tostadas, o resultado de seu repouso em barris de alta qualidade. No paladar, o vinho é quente, intenso e bem estruturado. Mostra uma explosão de sabores de frutas e possui um bom equilíbrio, com notas de madeira clara. Seu sabor é persistente e agradável.

BELASCO DE BAQUEDANO
MENDOZA - ARGENTINA
VIÑEDOS - ALTO GRELO
LUJAN DE CUYO



Safra 2013. Almoço em 26 de dezembro de 2015.