

ReNacer

TOP NEW WORLD WINES

MILAMORE

2018



Composición Varietal: Malbec 45%, Cabernet Sauvignon 40%, Bonarda 10% y Cabernet Franc 5%.

Uvas: Provenientes de Valle de Uco (1.100 mts s.n.m. – suelos calcáreos) y Luján de Cuyo (980 mts s.n.m. – suelos franco limosos).

Viñedos: Rendimiento menor a las 8 Tn por Ha.

Cosecha: Realizada a mano en cajas plásticas de 17 kg.

Appasimento: Racimos expuestos a vientos secos a temperatura ambiente, hasta perder alrededor de un tercio de su peso.

Selección: Manual de racimos y granos.

Maceración: 12 días a 10°C.

Fermentación Alcohólica: Con levaduras indígenas durante 20 días en tanques de acero inoxidable a una temperatura entre 25 y 27 °C.

Fermentación Maloláctica: En barricas de roble Francés.

Crianza: En barricas de roble Francés durante 12 meses.

Datos Analíticos:

Alcohol: 14,7%

PH: 3,5

Acidez total: 5,55 g/l.

NOTAS DE CATA:

Profunda intensidad de color, rojo rubí con reflejos violáceos. En nariz expresa gran complejidad violetas, miel, mermelada de moras y ciruelas maduras con algunas características especiadas de pimienta y hierbas aromáticas. Luego de unos minutos, aparecen notas de vainilla y especias dulces cedidas por el roble francés. Boca cremosa, taninos firmes y dulces. Final largo y persistente.

Maridaje: carnes rojas, pastas, foigrass, risotto, tablas de quesos, y hace una perfecta alianza con chocolates y con pasteles a base de frutas secas como nueces y avellanas.

Brandsen 1863 | Perdriel | CP5509 | Lujan de Cuyo | Mendoza
Argentina | Tel: +54 261 5244416/17
www.bodegarenacer.com.ar

Safrá 2019. Jantar em 16/07/2021. Alcastro.