



ANCELOTTA 2020 *Reserva*

Origen: El Carrizal, Luján de Cuyo, 880 msnm.

Provincia: Mendoza

Edad del viñedo: 30 años.

Suelo: franco arenoso.

Sistema de conducción: espaldero

Sistema de riego: goteo.

Modo de cosecha: manual en bins.

VINIFICACIÓN:

Disponiendo de las uvas en bodega, se realiza la molienda de la misma previo enfriado, a un tanque de acero inoxidable manteniéndolo a temperaturas cercanas a los 10°C, realizando una maceración pre fermentativa mínima de tres días. Durante esta maceración se realiza mínimo un remontaje diario cerrado (sin oxígeno) a fin de mantener húmedo del sombrero. luego se inoculan las levaduras seleccionadas iniciando la fermentación alcohólica, realizando 3 remontajes diarios.

La duración de los mismos se va organizando día tras días por degustación ya que este varietal es muy tánico y debemos ser muy cautelosos. Terminada la fermentación alcohólica el vino se coloca en barricas realizando la maloláctica en forma espontánea.

NOTAS DE CATA:

A la vista presenta un color rojo profundo con tonos azulados. Intensos aromas de frutas rojas, mermeladas e higos secos conjugados con aromas de tabaco y chocolate. En boca, buen ataque, voluminoso, estructura bien balanceada, con taninos maduros, donde se combinan las notas de fruta con los aportes del roble.

TIEMPO DE GUARDA: 8-10 años

Temperatura de servicio de este vino entre 16° y 18° C.

Es el vino ideal para maridar con cualquier plato que involucre carnes rojas y platos contundentes.

Alcohol: 13,30%

Alejandro Rojas Tinelli