

IMPRUDENTE



Origen: San Juan, Argentina



Varietal: 100% Malbec



Cosecha: A mano - Vendimia 2020



Viñedos: Selección de los mejores viñedos de la Provincia de San Juan, ubicados en la Quebrada de Maradona (900 m.s.n.m.), Valle de Pedernal (1.200 m.s.n.m) y Cañada Honda en Valle Tulum (600 msnm).



Elaboración: Fermentación: Maceración pre-fermentativa en frío durante 72 horas, luego maceración tradicional y fermentación entre 24 y 26 °C, con realización de delastages y remontajes diarios.



Crianza: Realización de fermentación malo láctica en contacto con roble francés de 1º uso. Crianza sobre madera de roble Francés durante 6 meses.



Notas de Cata: Color atractivo, de gran intensidad, con matices violáceos y negros. Presenta aromas de frutas rojas, violetas en equilibrio con notas minerales y un dejo de vainilla y chocolate aportado por la madera. En boca es un vino de gran personalidad, con notas frutales y concentración, con taninos persistentes y elegantes que dan excelente textura y un final de boca largo. Tiempo de guarda: entre 3 y 5 años.



Maridaje: Combina excepcionalmente con carnes rojas y quesos maduros.



Descorche: Se aconseja destapar la botella una hora antes de servirlo.