



LIONIZE

— CELEBRACIÓN ANIMAL —

VALLE DE UCO - MENDOZA - ARGENTINA



LINEA VARIETAL

MALBEC 2022

*LIONIZE es la celebración de momentos
revelando nuestro instinto animal,
donde los sentidos se agudizan
para brindarse en cuerpo y alma.*

UBICACIÓN DE LOS VIÑEDOS

Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina

ALTITUD

950 m.s.n.m.

SUELO

Suelos franco arcillosos, pedregosos.

COSECHA

Manual en pequeñas cajas plásticas de 12 kg

MARIDAJE SUGERIDO

Ideal para pastas con tuco o salsa bolognesa, pizzas y carnes.

VINIFICACIÓN

Se realiza una doble selección de racimos y granos. Se realiza una maceración corta en frío (5°C) durante 4 días. La fermentación alcohólica se realiza a temperatura controlada, entre 25° C a 28° C. Se conserva un tiempo en tanques de acero inoxidable realizándose movimiento de lías para aportar volumen en boca. Luego se procede al filtrado para posteriormente ser embotellado.

CRIANZA

Sin añejamiento en barrica

NOTAS DE CATA

De color rojo brillante, con tintes color rubí. En nariz presenta notas de frutas rojas. En boca se percibe su amable frescura y persistencia media. Es un vino equilibrado y frutado.

TEMPERATURA

Se recomienda servir entre 14°-16°C

EQUIPO TÉCNICO

Winemaker: JOSÉ MOUNIER

Fincas: AGUSTÍN VICENTE