



LIONIZE

— CELEBRACIÓN ANIMAL —

VALLE DE UCO - MENDOZA - ARGENTINA



LINEA ROBLE

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

Vista Flores, Valle de Uco. Mendoza, Argentina

ALTITUD

1.000 m.s.n.m.

SUELO

Franco arenoso con algo de mica, muy seco y permeable.

COSECHA

Manual en pequeñas cajas plásticas de 12 kg

MARIDAJE SUGERIDO

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

VINIFICACIÓN

Maceración en frío a 8-10° C durante 10 días. Fermentación alcohólica a temperatura controlada con pigeage manual. Fermentación maloláctica en barricas.

CRIANZA

20% 12 meses en barrica de roble francés, 80% vino joven del año.

NOTAS DE CATA

De color rojo brillante, con reflejos violetas. En nariz presenta notas de fruta roja, como cereza y frambuesa. En boca se percibe su frescura y persistencia media. Es un vino equilibrado, fresco y frutado, con excelente tipicidad varietal.

TEMPERATURA

Se recomienda servir entre 14°-16°C

EQUIPO TÉCNICO

Winemaker: JOSÉ MOUNIER

Fincas: AGUSTÍN VICENTE