



LIONIZE

— CELEBRACIÓN ANIMAL —

VALLE DE UCO - MENDOZA - ARGENTINA



LINEA ROBLE

BLEND 2022

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

COMPOSICIÓN

40% Malbec - 30% Merlot - 20% Syrah - 10% Cabernet Franc

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 rubí brillante, con reflejos granates. En nariz presenta notas de fruta roja, como también carácter especiado. Se percibe en boca con buena estructura, equilibrado y persistencia media.

TEMPERATURA

Se recomienda servir entre 14°-16°C

EQUIPO TÉCNICO

Winemaker: JOSÉ MOUNIER

Fincas: AGUSTÍN VICENTE