



LIONIZE

— CELEBRACIÓN ANIMAL —

VALLE DE UCO - MENDOZA - ARGENTINA



SELECCIÓN DE BARRICAS

BLEND 2021

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

COMPOSICIÓN

39% Malbec – 50% Merlot – 8% Syrah – 3% Cabernet Franc

UBICACIÓN DE LOS VIÑEDOS

Vista Flores, Valle de Uco. Mendoza, Argentina

ALTURA

1100 m.s.n.m.

SUELO

Suelo franco arenoso de origen aluvional, con gravas en subsuelo y sedimentos calcáreos.

COSECHA

Manual en pequeñas cajas plásticas de 12 kg.

MARIDAJE SUGERIDO

Se recomienda para acompañar quesos de pasta dura, guisados y carnes rojas.

VINIFICACIÓN

Se realiza una maceración en frío a 7° C durante 5 días. Luego se procede a realizar la fermentación alcohólica a temperatura controlada en tanques de acero inoxidable. La fermentación maloláctica se realiza en barricas de roble francés.

CRIANZA

100% del vino posee 12 meses en barricas de roble francés de 2° y 3° uso de 225 litros. Posteriormente reposa en botella durante 6 meses.

NOTAS DE CATA

De color rojo violáceo profundo e intenso. Su nariz es compleja, remite a notas de frutos rojos y negros, a su vez presenta aromas de pimienta. En boca presenta taninos redondos y equilibrados. Es un vino elegante y persistente.

TEMPERATURA

Se recomienda servir entre 14°-16°C

EQUIPO TÉCNICO

Winemaker: JOSÉ MOUNIER

Fincas: AGUSTÍN VICENTE