



LIONIZE

— CELEBRACIÓN ANIMAL —

VALLE DE UCO - MENDOZA - ARGENTINA



SELECCIÓN DE BARRICAS

GRAN RESERVA MALBEC 2021

*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

ALTURA

1000 m.s.n.m.

SUELO

Suelo franco arenoso con gran porcentaje de piedra.

COSECHA

Manual en pequeñas cajas plásticas de 12 kg.

MARIDAJE SUGERIDO

Ideal para acompañar platos contundentes y condimentados. Carnes, guisos, pastas.

VINIFICACIÓN

EL 80% del vino fermenta en tanque de acero inoxidable, y tiene una guarda de 12 meses en barricas de tercer uso de roble francés.

El 20% restante proviene de vino microvinificado en barricas de roble francés

En ambos casos se realiza cosecha manual en cajas de 12 kg, luego se selecciona la uva y fermenta a temperatura controlada, entre 25° C a 28° C.

Utilizamos en estos vinos nuestra propia técnica de microvinificación en barricas de 225 litros. Se utilizaron barricas de primer y segundo uso de roble francés y una guarda prolongada de 24 meses.

CRIANZA

80% del vino 12 meses en barricas de tercer uso, el 20% del vino restante pasa 24 meses en barricas de roble francés. 50% primer uso, 50% segundo uso.

NOTAS DE CATA

De color violáceo y profundo con gran brillo, presenta aromas frutados que recuerdan a ciruelas frescas y también un sutil aroma complejo proveniente de la guarda. En boca presenta buen volumen y estructura, lo que hacen un vino equilibrado. De gran persistencia.

TEMPERATURA

Se recomienda servir entre 14°-16°C

EQUIPO TÉCNICO

Winemaker: JOSÉ MOUNIER - Fincas: AGUSTÍN VICENTE