

# ALACRAN



## Seducción MALBEC

<b>PRODUCTOR</b>	Andes Growers
<b>VARIETAL</b>	100% Malbec
<b>VIÑEDO</b>	Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina
<b>ALTITUD</b>	950 m.s.n.m.
<b>MÉTODO DE COSECHA</b>	Manual em recipientes de 18 a 20 kgs
<b>FERMENTACIÓN</b>	En tanques de acero inoxidable con levaduras indígenas. Tiempo de fermentación y maceración: 20 días a 28°C. De dos a tres remontajes por día con elevación automática y dosificación de oxígeno controlada.
<b>CRIANZA</b>	El 70% del vino durante 8 meses en barricas de roble francés y americano. 30% solo fruta.
<b>WINEMAKER</b>	José Di Marco
<b>NOTAS DE CATA</b>	Púrpura oscuro, la nariz es sugestiva y muestra complejidad. Ciruelas negras, cassis y frambuesas. El paladar es refinado y muestra evolución. Bien estructurado, sedoso con taninos aterciopelados. La fruta es dulce con refinadas especias, largo y complejo. Es balanceado, elegante de final largo.