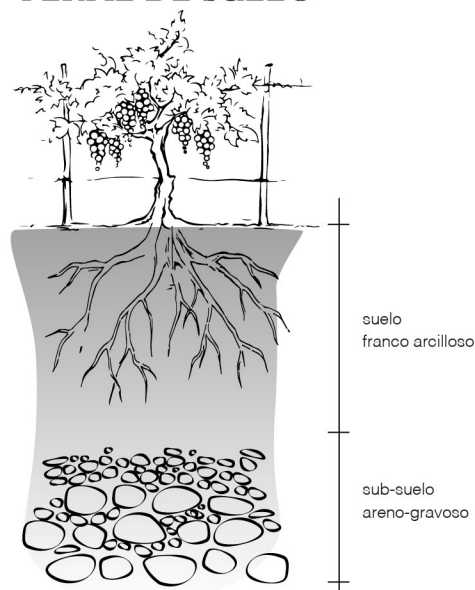




PERFIL DE SUELO



Los Muros

PARCELAS SELECTAS
BLEND

HISTORIA

El corazón líquido de nuestra finca es enmarcado por estos históricos muros contruídos en 1922, recuerdo vivo de las esclusas que derivaban el agua del río Mendoza a distintos puntos de la provincia. Nuestra línea Los Muros es un homenaje a este legado histórico que nos inspira a respetar los esfuerzos de nuestros antepasados. Historia y naturaleza conviven en nuestra tierra, para honrar los frutos que luego son estos vinos equilibrados, expresivos en aromas y sabores.

DATOS TÉCNICOS

Composición Varietal: 87% Malbec, 13% Cabernet Sauvignon.

Ubicación del viñedo: Las Compuertas, Luján de Cuyo, Mendoza.

Altitud: 1070 msnm.

Irrigación: Por goteo

Crianza: 12 a 16 meses en barricas de roble francés (20% de primer uso y 80% de segundo uso)

VINIFICACIÓN

Se realiza una exigente selección de granos. Se produce una maceración en frío durante 4 días. Luego experimenta una fermentación alcohólica a 26°C, donde se realizan trabajos de delestaje, remontajes abiertos y pillage, evaluando el momento de forma sensorial. Finalmente realiza una maceración post fermentativa donde se mantiene la temperatura a 28°C con la finalidad de demostrar su potencial sensorial.

NOTAS DE CATA

Presenta un color rojo intenso con tonos violetas y reflejos negros, posee un aroma complejo que nos recuerda a frutos rojos, moras y chocolate. En boca es intenso y frutado. El excelente equilibrio del roble y las características propias del corte nos presentan un vino potente, frutado y elegante.

RECONOCIMIENTOS Cosecha 2020

