



MYTHIC

WINE OF ARGENTINA  
MENDOZA

EN EL SUR DEL MUNDO, EXISTE UN LUGAR BAÑADO POR LAS AGUAS DEL DESHIELO DE UNA CORDILLERA MILENARIA.

ESTE PARAÍSO DE AIRE PURO Y BENDITO POR LAS MANOS DE LA NATURALEZA ES LA TIERRA ELEGIDA PARA EL CULTIVO DE LAS VIDES DE DONDE NACE ESTE VINO. RAÍCES PROFUNDAS, SUELOS MINERALES Y EL SOL QUE ESTÁ PRESENTE MÁS DE 300 DÍAS POR AÑO, GENERAN LAS CONDICIONES PERFECTAS PARA ESTE MITO DE LOS VINOS ARGENTINOS.



## MYTHIC BARREL | *Malbec*

**ENÓLOGO:** Bernardo Bossi Bonilla

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:** Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina.

**COMPOSICIÓN VARIETAL:** Malbec 100%

**VIÑEDO:** Selectos lotes elegidos por su bajo rendimiento natural.

**RENDIMIENTO:** 4.000 kg/ha.

**COSECHA:** Manual en recipientes de 18 kg. Las uvas se cosechan durante las primeras horas de la mañana en 5 períodos diferentes a fin de obtener un perfil específico en cada uno y lograr de este modo un equilibrado blend final.

**VINIFICACIÓN:** Selección manual de racimos. Las uvas se despalillan con cuidado y se realiza una maceración pre-fermentativa en frío durante 6 días a una temperatura menor a los 10 °C.

Posteriormente se realizan microvinificaciones con levaduras indígenas en recipientes de 225 a 500 litros para obtener vinos de gran estructura y complejidad. En barrica, el vino experimenta una fermentación maloláctica espontánea y se clarifica naturalmente luego de varios trasiegos.

**CRIANZA:** 12 meses en barricas nuevas de roble francés.

**ALCOHOL:** 14,5% Vol.

**ACIDÉS:** 5,6 g/l.

**PH:** 3,6".

**NOTAS DE CATA:** Vino de color rojo muy intenso. casi negro. En nariz se destacan las notas de frutos rojos frescos y mermelada de ciruela. Luego aparecen aquellas notas provenientes de la maduración en barricas, como las especias y el tabaco. En boca se presenta muy complejo, con gran estructura, pero con taninos sedosos y equilibrada acidez, con largo y persistente final.