



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 BLOCK | *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: 6.000 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 violáceo intenso y brillante. En nariz se destacan las notas a violetas y frutos rojos, todo perfectamente amalgamado con dejos especiados y de cacao provenientes de su paso por barricas. En boca se presenta muy intenso, de gran cuerpo y estructura, pero con taninos amables.