



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 ESTATE | *Cabernet Sauvignon*

**ENÓLOGO:** Bernardo Bossi Bonilla

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

**COMPOSICIÓN VARIETAL:** Cabernet Sauvignon 100%

**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 4 días a una temperatura menor a los 10 °C. La fermentación se realiza con levaduras indígenas a temperaturas entre 25 y 26 °C para lograr una máxima expresión aromática. En barrica, el vino experimenta una fermentación maloláctica espontánea y se clarifica naturalmente luego de varios trasiegos.

**CRIANZA:** 6 meses en barricas nuevas de roble francés.

**ALCOHOL:** 14,3% Vol.

**ACIDÉS:** 5,6 g/l.

**PH:** 3,72".

**NOTAS DE CATA:** Vino de profundo color rojo. En nariz presenta sutiles aromas a higos secos, casis y frutas negras. En boca es un vino de excelente volumen con dejos de chocolate aportados por su paso por roble francés. Presenta taninos bien estructurados y un final con fresca acidez.