



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 MOUNTAIN | *Cabernet Sauvignon*

ENÓLOGO: Bernardo Bossi Bonilla

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

COMPOSICIÓN VARIETAL: Cabernet Sauvignon 100%

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 3 días a una temperatura menor a los 10 °C. La fermentación se realiza con levaduras indígenas a temperaturas entre 25 y 26 °C para preservar los finos y elegantes aromas de la fruta.

CRIANZA: 30% durante 3 meses en barricas de roble francés.

ALCOHOL: 13,9% Vol.

ACIDÉS: 5,7 g/l.

PH: 3,73".

NOTAS DE CATA: Vino de aspecto joven y concentrado de color rojo profundo. En nariz presenta notas a frutas negras y tabaco. En boca mantiene un intenso final con importante estructura.