



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 VINEYARD | *Chardonnay-Viognier*

ENÓLOGO: Bernardo Bossi Bonilla

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

COMPOSICIÓN VARIETAL: Chardonnay 50% - Viognier 50%

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. El varietal Viognier tuvo una maceración pelicular en frío durante 6 horas en el interior de la prensa. Luego ambas variedades fermentan 100% en barricas a temperatura de cava. En algunas barricas se realiza la co-fermentación de ambos varietales. La fermentación maloláctica se cumple en un 50% durante el período de maduración en barrica. Vino sin clarificar.

CRIANZA: 12 meses en barricas de segundo y tercer uso.

ALCOHOL: 13,5% Vol.

ACIDÉS: 6,4 g/l.

AZÚCAR: 3,4 g/l.

NOTAS DE CATA: Vino de elegante color amarillo con tonos dorados.

En nariz presenta un principio de frutas tropicales como el ananá, así como notas cítricas. En boca mantiene una acidez elegante donde nuevamente se encuentran frutas tropicales. Con un largo y complejo final, muestra una refrescante acidez y un atractivo perfil mineral.