



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 | *Red Blend*

ENÓLOGO: Bernardo Bossi Bonilla

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

COMPOSICIÓN VARIETAL: Malbec 70% - Cabernet Sauvignon 20% - Cabernet Franc 7% - Petit Verdot 3%

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. La fermentación se realiza con levaduras indígenas a temperaturas entre 25 y 26 °C para lograr una máxima expresión aromática. Durante este período se realizan trabajos de extracción determinados por degustación. 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: Es un vino de color rojo rubí intenso. En nariz se presenta complejo con aportes esenciales de cada varietal equilibrados entre sí, lo que resulta en un vino frutado con notas de especias, tabaco y vainilla provenientes de su paso por 12 meses en barrica. En boca, de impacto dulce con taninos integrados y redondos, de final largo y persistente.