Distribuciones La Bodeguilla
Tel: 937 836 007 (+fax)

El Gran Enemigo Gualtallary

EL ENEMIGO

ORIGEN: MENDOZA (ARGENTINA)
VARIEDAD: Cabernet Sauvignon y Malbec
GRADO ALCOHÓLICO: 13,70%

ELABORACIÓN:

Fermentación en barrica a una temperatura máxima de 22ºC. Maceración en frío durante 5 días, con una posterior maceración de 23 días, 30% de todo el montón. Barricas de roble francés de 2º y 3º uso. La cosecha se realiza en 5 tiempos diferentes (1,5 meses entre la primera y la última). Añejamiento de 15 meses en foudres de 100 años.

CATA:

COLOR: Su color es intenso, púrpura con bordes rojizos.
AROMA: Sus aromas, complejos, intensos y elegantes. A las notas vegetales y especiadas del cabernet franc se suman las de fruta negra madura del malbec. El tiempo en contacto con la madera añade medidos toques de vainilla al conjunto.
SABOR: En boca, la textura es muy fina y la acidez sorprendente. Resulta complejo, con taninos estructurados y granulosos. El final y el postgusto enfatizan su carácter mineral, casi salino.