



El Gran Enemigo

Agrelo



EL ENEMIGO

ORIGEN: MENDOZA (ARGENTINA)

VARIEDAD: Cabernet francés y malbec

GRADO ALCOHÓLICO: 13,50%

ELABORACIÓN:

Fermentación en barrica a una temperatura máxima de 23°C. Maceración en frío durante 3 días, y 10 días de maceración posterior, 20% de todo el montón. Barricas de roble francés de 2º y 3º uso. La cosecha se realiza en 5 tiempos distintos (1,5 meses entre la primera y la última).

Envejecimiento de 14 meses en foudres de 100 años.

CATA:

AROMA: La altitud asegura el frescor y la crianza, los aromas ahumados y especiados. La fruta negra y los taninos rugosos acaban de redondear una aromática y un tacto verdaderamente impactantes que recuerdan a los burdeos de antaño.

SABOR: El suelo arcilloso que millones de años atrás estuvo cubierto por un lago, y una vendimia repartida en cuatro pasadas, permiten que las uvas alcancen la madurez perfecta al tiempo que transmiten una intensa sensación mineral al vino.