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

El Gran Enemigo
El Cepillo

ORIGEN: MENDOZA (ARGENTINA)
VARIEDAD: Cebernet francés y malbec
GRADO ALCOHÓLICO: 13,50%

ELABORACIÓN:

Fermentación en barricas de roble francés de 2º y 3º uso. Maceración en frío durante 5 días. Maceración durante 23 días, 30% de todo el montón.
Temperatura de 26ºC.
La cosecha se realiza en 5 tiempos distintos (1,5 meses entre la primera y la última).

Añejamiento de 15 meses en foudres.

CATA:

AROMA: Vino austero y bien definido, con una intensa mineralidad que recuerda a las gravas y al grafito. Existen rastros tostados y especiados del roble, pero siempre sutiles, acompañados de una extraordinaria jugosidad y una vibrante acidez.
SABOR: Es profundo y corpóreo en el paladar, con sabores de fruta negra y refrescantes tonos herbáceos y de hojas frescas de tabaco. Emocionante desde la primera hasta la última gota, se tornará aún más bello si cabe con algo de tiempo en botella
MARIDAJE: Estofados, asados, parrilladas, cordero, carne a la brasa.