

CUCHILLO DE PALO

Mendoza- Argentina

En Cuchillo de Palo se permiten explorar y experimentar con micro-vinificaciones, buscando constantemente el coupage ideal que refleje las diferentes etapas de evolución de sus uvas. Esta pasión por el arte de la elaboración del vino la lleva a cabo «El Nesti» (Ernesto Bajda), el talentoso enólogo de la bodega, quien se permite ser libre en un lugar que conoce como si fuera el jardín de su propia casa, y que cuidan con el mismo detalle y precisión de un jardín japonés.



CUCHILLO DE PALO 2022

CABERNET FRANC

FORMATOS

0,75L

VARIETADES

96% Cabernet Franc, 4% Malbec.

INFORMACIÓN

Cosecha manual en la segunda mitad de marzo. Uso de un 10-20% de racimos enteros. Se realiza una maceración en frío entre 5 y 8 grados durante tres días. Elaborado mediante una maceración a bajas temperaturas.

Fermentación en pequeños tanques de acero inoxidable y hormigón.

Envejecimiento en barricas de roble francés de 225-300-500L de segundo a cuarto uso, durante 12-14 meses.

NOTAS DE CATA

Cuerpo medio-alto y color rojo intenso con reflejos violetas. En nariz se perciben notas de pimiento rojo asado, frutas tanto rojas como negras, hierbas y complejidad. En boca nos sorprende con sus taninos aterciopelados y su cuerpo envolvente, acidez media y final persistente.

MARIDAJE

Ideal con carnes magras asadas, vacunas o de caza. Las verduras asadas son ideales: berenjenas, ajo, ají o tomate, pimientos verdes y rojos. Las salsas especiadas y en base a hierbas aromáticas.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com