

# CUCHILLO DE PALO

## Mendoza- Argentina

Los vinos de Cuchillo de Palo son el resultado de un viñedo excepcional situado en Vista Flores, al pie de majestuosas montañas. Nuestro objetivo principal es captar y expresar, de manera auténtica, el carácter único de nuestro terroir, sin ningún tipo de pretensiones. Nos esforzamos por crear vinos que sean verdaderamente disfrutables, poniendo énfasis en la calidad y la singularidad.



## CUCHILLO DE PALO 2022

MALBEC

### FORMATOS

**0,75L**

### VARIETADES

95% Malbec, 3% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot.

### INFORMACIÓN

Cosecha manual en la segunda mitad de marzo. Uso del 30% de racimos enteros. Elaborado mediante maceración a bajas temperaturas y fermentado a altas temperaturas en pequeños tanques de hormigón y acero inoxidable. Envejecimiento en barricas de roble francés de 225-300-500L de segundo a cuarto uso, durante 12-14 meses.

### NOTAS DE CATA

A la vista, color rojo intenso con reflejos púrpuras, cuerpo medio-alto. En nariz, frutal, con notas de frutas rojas y negras que denotan frambuesas y arándanos. Especiado, con notas tostadas y ahumadas proporcionadas por el sutil roble francés de su crianza.

### MARIDAJE

Un maridaje perfecto carnes rojas, cerdo o cordero. También con queso azul, setas y platos con salsa de tomate.

ASEUNIV, S.L.

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

[aseuniv@aseuniv.com](mailto:aseuniv@aseuniv.com)