

MICHELINI I MUFATTO

Mendoza- Argentina

Michelini i Mufatto es el proyecto de Gerardo Michelini, su esposa y enóloga, Andrea Mufatto y Manuel, el hijo mayor del matrimonio, también enólogo. Desde hace años, contribuyen en colocar al apellido Michelini, junto a los hermanos de Gerardo, entre los viticultores más prestigiosos de esta parte del mundo. Su concepto principal es el demostrar la pureza, la mineralidad, la fineza y la elegancia del terroir del Valle de Uco.



BALSA DE PIEDRA TINTO 2022

FORMATOS

0,75L

VARIEDADES

Malbec, Cabernet Franc.

INFORMACIÓN

Muestra las condiciones que tenemos en Tupungato, el suelo, el clima, y sus productores (vino de pueblo).

Vinificación: Co-fermentado de uvas en tanques de cemento (30% racimo entero) 1 año en roble francés usado.

NOTAS DE CATA

Es joven, floral, frutal y fresco, con 13 % de alcohol y muy buena frescura y equilibrio. Es tierno y amable, con taninos muy finos y un final sabroso.

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