MICHELINI I MUFATTO

Mendoza- Argentina

Finca Manoni

Ubicada en el Peral, Tupungato. Es una viña que tiene 120 años, uno de los últimos viñedos tan viejos que todavía quedan en Mendoza. Con producciones inferiores a 2000 kgs. por hectárea y raíces muy profundas. Viñas en secano y completamente natural.

CERTEZAS 2022

FORMATOS

0,75L

VARIEDADES

Semillon.

INFORMACIÓN

Viticultura: Viñedos de 120 años de antigüedad a 1300 msnm de suelos arenosos arcillosos.

Vinificación: Prensa directa con racimo entero, pasa a barricas de 500 lts para fermentar y criar durante un año, después de ese año, se pasan a fudres de 1000 lts para envejecer allí un año más , previo a su embotellado, con un leve filtrado.

NOTAS DE CATA

Abre con un suntuoso y refinado aroma a panal, manzanas amarillas, membrillo y aceite de oliva, que introduce un paladar uniforme, redondo y a la vez impresionantemente firme. Culmina con un final decadente pero concentrado que comienza con una nota introvertida antes de ganar dimensión gradualmente con la aireación.

MARIDAJE

Verduras, Guisos de ave, Croquetas de bacalao.

ASEUNIV, S.L.
TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41
aseuniv@aseuniv.com