

MICHELINI I MUFATTO

Mendoza- Argentina

El proceso de vinificación mínimo permite que la fruta brille por sí misma. Se utilizan huevos de hormigón, barricas y, en algunos casos, maceración carbónica en la bodega. La palabra que mejor los define es fineza. Una búsqueda por crear vinos auténticos y la obsesión por el perfeccionamiento de sus técnicas, muestran la delicadeza y pasión por el trabajo en las viñas.



GY 2022

FORMATOS

0,75L

VARIEDADES

Malbec, Cabernet Franc.

INFORMACIÓN

Viticultura: Tres viñedos diferentes de Gualtallary, con altitudes diferentes (de 1.100 a 1.600 metros sobre el nivel del mar), diferentes suelos (arcillo calcáreos y areno calcáreos) y diferentes amplitudes térmicas.

Vinificación: Co-fermentación en cubas de madera, con 12 meses de crianza en barricas francesas.

NOTAS DE CATA

Presenta una madurez y graduación alcohólica moderadas (13,5%) y muy buena frescura, y es el tinto donde se aprecia la mineralidad calcárea. Es limpio, joven, fresco y preciso. De cuerpo medio, fresco y equilibrado, con taninos finos.

MARIDAJE

Patés, Patatas asadas, Guisos potentes.

ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com