MICHELINI I MUFATTO

Mendoza- Argentina

Finca La Cautiva

Es un viñedo dentro de Gualtallary, ubicado en un paraje que lleva su nombre, “La Cautiva”. Está aproximadamente a 1600 msnm con suelos de aren, calcáreo y piedra. La gran diferencia con el resto de Gualtallary es que nos da notas violetas y florales no tan herbales. Tiene una identidad muy especial dada por la altura que la hizo única en nuestra búsqueda de lugares diferentes.

LA CAUTIVA ÓLEO 2022

FORMATOS

0,75L

VARIEDADES

Malbec.

INFORMACIÓN

Viticultura: Viñedo de 11 años de antigüedad en una parcela de 3000 m2 dentro de La Cautiva a 1520 msnm con un suelo de 5 cm de arena y luego una conjunción de Carbonatos de calcio, granito y arena altamente calcárea. Con un clima Winkler Ib y de plantación orgánica.

Vinificación: 100% racimo entero pisado a pie. Maceración post fermentativa de 43 días. Luego pasa a barricas usadas francesas de 225 lts. durante 2 años.

NOTAS DE CATA

Se presenta con una nariz expresiva y sutil de flores púrpuras, frutos negros y azules, yodo, polvo de tiza y hierbas secas. En boca es concentrado, esbelto y notablemente fino, evolucionando con fluidez hacia un final rico, glacial y voluminoso, enmarcado por taninos refinados y un corazón robusto y erguido.

MARIDAJE

Guisos de legumbres, Ravioli, Fideos a la cazuela, Patatas.

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