

MICHELINI I MUFATTO

Mendoza- Argentina

La Cautiva es un viñedo dentro de Gualtallary, situado en un paraje que lleva su nombre, "La Cautiva". Tiene aproximadamente 1600 m.s.n.m. con suelos de arena, calcáreo y piedra. La gran diferencia con el resto de Gualtallary es que nos da notas violetas y florales y no tan herbáceas. Tiene una identidad identidad muy especial dada por la altura que lo hizo único en nuestra búsqueda de lugares diferentes.



LA CAUTIVA 2022

FORMATOS

0,75L

VARIEDADES

Malbec.

INFORMACIÓN

Viticultura: Viñedos de 15 años de antigüedad a 1600 msnm de suelos areno arcillosos. Por la altura se despegan organolépticamente del Gualtallary conocido de hierbas y grafito. Esta zona refleja lavanda, violetas, logrando un vino más floral, más fino. No tan salvaje sin perder la profundidad y acidez en la boca que le da el terroir.

Vinificación: 100% racimo entero pisado a pie. Entre 1 y 4 meses de maceración post fermentativa (dependiendo el año). Luego pasa a fudre francés de 3000 litros durante 1 año.

NOTAS DE CATA

En nariz, evoca vívidamente un clásico Syrah del norte del Ródano, abriendo con un bouquet especiado y sabroso, repleto de aromas de clavo seco, cardamomo, pimienta negra, violeta y lavanda. En boca es aterciopelado, tenso y firme, dando paso a un final intensamente estructurado, de grano fino, calcáreo e introvertido.

MARIDAJE

Paté de caza, Langosta a la brasa, Platos con salsas cremosas, Asados de caza.

ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com