

## ICONO 2021

**ENÓLOGO:** Juan Manuel González

### VIÑEDO

**Origen:** Agrelo, Luján de Cuyo (1.050 m.s.n.m.)

**Varietal:** 85% Malbec, 15% Cabernet Sauvignon

**Producción:** 5.000 kg/ha

La celebración del X Aniversario del lanzamiento de nuestro vino Icono representa un tributo a 10 años de aprendizaje, esfuerzo, dedicación y pasión por lo que hacemos. Para ello elegimos hacerlo con un blend como una fiel representación del trabajo en equipo donde cada uno aporta su mejor versión.

### BODEGA

Elaborado en pequeños recipientes (entre 500 y 1100lt), maceración pre-fermentativa a bajas temperaturas aplicando técnica de pisoneos.

Crianza en barricas de roble francés de primer uso durante 12 a 14 meses de estiba en botella.

### DATOS ANALÍTICOS

**Alcohol:** 14,8°

**Azúcar Residual:** 1,75 g/l

**Acidez:** 5,30 g/l

### NOTA DE CATA

Color rojo profundo con tonos violáceos. En nariz, presenta equilibrio de notas de fruta madura, con especias y aromas herbales que le dan gran complejidad. Su crianza en roble termina de armonizar aromáticamente el vino con notas de vainilla y chocolate. En boca, la dulzura de su taninos le dan un final, complejo y largo.

**Maridaje sugerido:** Asados de chivo, plato con hongos, champiñones, queso de cabra, cordero.

