

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 Ícono 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 sus taninos le dan un final, complejo y largo.

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

