




Bad Brothers

FACÓN SELECTION



MaTaCa 2017

Malbec - Tannat - Cabernet

 UVA 61% Malbec - 20% Tannat - 19% Cabernet	 ELEVACIÓN Cafayate 1700 m.s.n.m	 PRODUCCIÓN 30000 Botellas
--	--	---

COSECHA: 2017

ELABORACIÓN: Se fermenta cada variedad por separado en tanques de acero inoxidable, 7 días de pre-fermentación en frío a menos de 10°C, y luego inoculado con levaduras seleccionadas. En fermentación se agregó Chips Bois Frais sin tostar.

MADURACIÓN: 70% del vino en tanque con 5% de duelas de roble francés. 30% en barricas usadas de 2011, roble francés.

NOTAS DE CATA: Bad Brothers MaTaCa es el ÚNICO blend argentino que lo componen estas 3 variedades. La idea fue co-fermentarlas y combinar la frutalidad y amabilidad del Malbec, el volumen y estructura del Tannat y la elegancia y expresividad del Cabernet Cafayateño. Son las 3 variedades que mejor se expresan en el Valle Calchaquí y queremos homenajearlas con su blend.

ENÓLOGO: Agustín Lanús **DOM:** Valle Calchaquí, Argentina.

ALC: 14,5 % by Vol. **CONTENIDO:** 750 ml **CORCHO:** Nomacork reserva

*Tres grandes variedades
en un gran blend:
Malbec, Tannat y
Cabernet Sauvignon
provenientes de viñedos
del pueblo de Cafayate y
alrededores, a 1700
m.s.n.m, Argentina.*