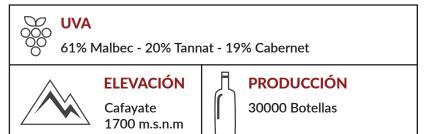




MaTaCa 2017

Malbec - Tannat - Cabernet



COSECHA: 2017

ELABORACIÓN: Se fermento 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 frutosidad 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 queríamos homenajearlas con su blend.

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

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

Tres grandes varietales 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.

