

✱ VINOS DE DISEÑO ✱ GRANDELIRIO

ANCELOTTA • MALBEC

EN SCOTTI WINES, IMAGINAMOS UN MUNDO DELIRANTE Y CON ACTITUD,
AHORA EL DISEÑO DE NUESTROS VINOS ES IMPARABLE...



GRANDELIRIO ANCELOTTA – MALBEC 2021

Corte de 75% Ancelotta, Ugarteche y 25% Malbec, Agrelo.

VIÑEDO:

Ubicación: Agrelo y Ugarteche, Luján de Cuyo. Mendoza.

Edad promedio de Viñedos: Entre 15 a 20 años.

Altura promedio: 980 mts.

Tipo de Suelo: Franco - arcilloso.

Rendimiento: 9 tns/ha.

Cosecha: En forma manual, en cajas de 15 kilos.

Fecha Vendimia: Última semana de Marzo.

ELABORACIÓN:

Temperatura de Fermentación: Entre 25 a 27°C. (Levaduras indígenas)

Tiempo total de Maceración: 18 días.

Fermentación Maloláctica: 100% Natural.

CRIANZA:

9 meses en Barricas de Roble Francés.

DATOS ANALÍTICOS:

Alcohol: 13,50 % V/V

Az Residual: 2,37 g/lit

Acidez Total: 6,22 g/lit

pH: 3,60

CAPACIDAD DE GUARDA:

4 años.

NOTAS DE CATA:

A la vista es un vino joven de color violáceo intenso.

En la nariz presenta aromas de frutos rojos frescos y notas que recuerdan los higos confitados. Suaves aromas tostados son aportados por el roble.

En boca es un vino fresco muy equilibrado, de buena estructura, que destaca sus taninos suaves y redondos.

ENÓLOGO/VITICULTOR: Eduardo O. Scotti

Scotti
WINES