

MÁS DELIRANTE



BLEND DE TINTAS

“Todo comenzó con un pensamiento loco, absurdo, contrario a la lógica, y de tan loco voló e hizo volar a los que se sumaron”

VIÑEDOS:

Blend elaborado a partir de viñedos adultos, especialmente seleccionados en el Valle de Uco, Mendoza. A una altura promedio de 1.200 mts sobre el nivel del mar.

El corte está conformado por 70% de Malbec, procedente de Gualtallary, en Tupungato, 25% de Cabernet Franc y 5% de Petit Verdot, ambas procedentes de Los Chacayes, en Tunuyán.

Cultivados bajo un sistema de alta densidad de plantación y con un rendimiento controlado en la producción de 7 tns/ha.

La vendimia se realiza la 2da quincena de Abril, en forma manual, en pequeñas cajas plásticas.

Con selección manual de racimos en finca.

ELABORACIÓN:

Ya recibidas las uvas en bodega de los diferentes terroirs, realizamos una selección de granos en forma manual.

Se lleva a cabo una maceración pre-fermentativa en frío para concentrar el color de los hollejos y promover la extracción de aromas varietales, que resaltan la frescura y tipicidad de cada parcela seleccionada en cada una de las fincas.

Realizamos una Cofermentación de las tres variedades en un pequeño tanque de acero inoxidable con levaduras naturales, entre 26 y 28 °C. Posteriormente se realiza una lenta maceración post-fermentativa para extraer polifenoles.

La Fermentación Maloláctica y la Crianza se realizan en Barricas Nuevas de Roble Francés durante 12 meses.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN:

MÁS DELIRANTE Blend de Tintas, es un corte único e irrepetible que refleja toda la frescura y delicadeza del Terroir del Valle de Uco.

A la vista se destaca por su color rojo-violáceo de gran profundidad.

A la nariz es un vino muy expresivo, con notas de gran complejidad aromática que resaltan el equilibrio entre la fruta y el roble, resaltando notas frutales y especiadas.

En boca se destaca por su gran redondez, sutileza y untuosidad.

Scotti
WINES

ENÓLOGO EDUARDO O. SCOTTI