



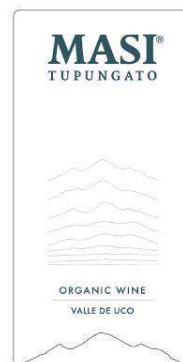
PASSO DOBLE 2015



VINO BIOLÓGICO



Tinto de inédita riqueza aromática, producido en la finca de agricultura biológica Masi Tupungato de Mendoza, Argentina. Vino moderno de estilo anticonformista que sorprende por la intensidad afrutada y el ligero carácter especiado. Adquiere su naturaleza fuerte y generosa de la variedad local Malbec, mientras que la Corvina Veronese, ligeramente pasificada, le confiere ese carácter agradable y amable de los vinos venetos.



Tipo	Tinto de Argentina Valle de Uco
Origen	Viñedos de agricultura biológica La Arboleda de Mendoza, región occidental de Argentina que es históricamente famosa por la producción de vinos. Los viñedos se encuentran a una altitud de 950-1050 m sobre el nivel del mar en el valle de Tupungato. Crecen en suelo arenoso, franco limoso y pedregoso. Bajo contenido en sustancias orgánicas y contenido adecuado de sustancias minerales.
Viñedos	85% Malbec, 15% Corvina semipasificada.
Vinificación	Se ha aplicado la técnica de la doble fermentación de la que Masi es especialista. Tras el prensado suave de la uva Malbec, la fermentación con piel ha durado 16 días en contenedores de acero a temperatura controlada (21-23 °C). La segunda fermentación se ha inducido con la ayuda de levaduras seleccionadas empleando el 15% de uva Corvina íntegra, levemente pasificada y prensada. Tras 15 días (a 18-20 °C) se realiza la fermentación de terminación del vino y la fermentación maloláctica.
Crianza	9 meses en barricas de roble francés (70% de segundo y tercer uso y 30% nuevas). Se mantiene al menos 15 días en botella.
Vida útil del vino embotellado	Potencial de largo envejecimiento



El término Appassimento certifica la experiencia de Masi en la técnica tradicional de pasificación en pleno siglo XXI y aparece en el símbolo específico de la etiqueta trasera que llevan todos los vinos de uvas pasificadas elaborados por Masi.

Cosecha 2015	Esta primera cosecha con certificado ecológico ha sido particular desde el punto de vista climático dadas las intensas precipitaciones que se han producido durante todo el periodo fenológico y de maduración de la uva, ya que estas condiciones son del todo inusuales en la región. El periodo de pasificación también se ha caracterizado por la existencia de una humedad relativa ambiental superior al 10-15% con respecto a la media de los últimos 15 años. El proceso de pasificación de la uva ha sido más lento (ha durado 5 días más aproximadamente). El clima ha favorecido la producción de uva de acidez sostenida, con más de 1 g de ácido málico por litro, de color intenso, perfecta para la elaboración de vinos de Appassimento (pasificación). La uva Malbec se cosecha entre mediados y finales de marzo, mientras que la Corvina se pasifica entre finales de marzo y principio de abril.
Notas organolépticas	Color rojo rubí muy intenso con reflejos verdes. Se distinguen aromas de mora, guinda, ciruela y cacao al olfato. El cuerpo es firme en boca, con taninos suaves y bien integrados y una acidez enérgica que hace que su estructura resulte agradable y equilibrada. Final persistente de especias y frutas del bosque.
Combinaciones	Passo Doble es ecléctico en cuanto a combinaciones: de las carnes rojas a la parrilla o asadas, el falafel o las hamburguesas de berenjena a los quesos fuertes y curados. Se sirve a 18 °C en copas grandes.
Datos de análisis	Alcohol 13,85% vol., azúcares 0,9 g/l, extracto seco 29,1 g/l, acidez total 5,07 g/l, pH 3,66.

MASI TUPUNGATO: SORPRENDENTE POR NATURALEZA

El estilo de Masi y el arte del Appassimento conquistan nuevas latitudes. Argentina ofrece una naturaleza pura y exuberante que Masi respeta y ensalza en su vinos biológicos, innovadores y sorprendentes.

GRUPPO TECNICO MASI - Diciembre de 2016

MASI AGRICOLA SPA – GARGAGNAGO DI VALPOLICELLA – VERONA – ITALIA – WWW.MASI.IT