

VIEJO GUERRERO

"Seamos libres, lo demás no importa"

Representa lo mejor de nuestra tierra. La perseverancia de que sabe que su destino no es simple ni fácil pero aún así se levanta y guerrea la vida. El vino es tradición y unidad. Es un excelente compañero de experiencias y conocedor de nuestros más íntimos secretos.



B O D E G A
ALONSO GUERRERO
MENDOZA - ARGENTINA

LUJÁN DE CUYO Y VALLE DE UCO
Mendoza, Argentina

BLEND DE TINTAS

60% MALBEC - 40% PETIT VERDOT

Cosecha:

Cosecha de forma manual, a primera hora del día, para asegurar que la uva llegue a baja temperatura a la bodega.

Vinificación:

Método de elaboración tradicional en vasijas de hormigón.
Maceración pre fermentativa a 10 °C durante 48 horas.
Fermentación, con trabajos de extracción moderados. El vino obtenido es de estructura media, complejo y frutado debido a su corto paso por madera. Solo el 30% del vino tiene paso por madera, mientras que el 70% restante es solo fruta.

Notas de cata:

Color: rojo con notas violáceas
Nariz: vino con mucha intensidad frutal con notas de ciruela fresca, frutos rojos y grosellas.
Boca: amable, de buena acidez y de estructura media.

Maridaje:

Ideal con cerdo condimentado, empanadas de carne y guisos.

Temperatura de servicio:

14 °C – 16 °C

