

EL GRAN CAPITÁN

MALBEC PREMIUM



MALBEC PREMIUM

”No hay viento favorable para quien no sabe hacia dónde va”
Gracias al **GRAN CAPITAN** nuestro rumbo es inconfundible!!
El Gran Capitán representa un estilo de vida basado en la excelencia, el valor y la pasión por la aventura.

Es un recordatorio de que, al igual que los grandes líderes del pasado, cada uno de nosotros tiene el poder de forjar nuestro propio camino y dejar una huella imborrable en el mundo. El Gran Capitán es mucho más que un vino, es una invitación a sumergirse en la aventura, es una oda a la valentía, liderazgo y visión extraordinaria que caracterizó a los grandes líderes de la historia. Es un tributo a aquellos que se atreven a explorar lo desconocido y a mantener viva la llama del espíritu marino en sus corazones.

NOTAS DE CATA

El vino presenta un color rojo violáceo intenso. Sus complejos aromas incluyen notas florales como las violetas y notas de frutas rojas y negras, como ciruelas y guindas, todos muy típicos del malbec. Estos aromas están acompanyados por delicados toques de vainilla, café, chocolate, coco y pimienta provenientes del roble.

En boca, es suave y equilibrado. Sus taninos son sedosos y maduros, ofreciendo un final agradable y extenso. Ideal para acompañar carnes rojas, pastas, pescados y carnes blancas con salsas especiadas, vegetales grillados, quesos y grandes momentos.

COMPOSICIÓN VARIETAL	100% MALBEC
ALCOHOL	13.1%
ACIDEZ TOTAL	5.70G/L
TEMPERATURA DE SERVIDO	15-18°C
PRESENTACIÓN	750CC
TIEMPO DE GUARDA	DE 3 AÑOS
ORIGEN	MAIPÚ

EDAD DEL VIÑEDO	PARRALES DE 60 AÑOS
SUELO	FRANCO-ARENOSO
SISTEMA DE RIEGO	GOTEO
MODO DE COSECHA	MANUAL EN BINES
MADURACIÓN DE LAS UVAS	PRIMERA QUINCENA DE MARZO
RENDIMIENTO	8.000 KG/HA

VINIFICACIÓN

Cosecha manual, la primera quincena de Marzo, temprano por la mañana para conservar las bajas temperaturas. Despalillado suave y encubado en tanques de acero inoxidable. Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas a temperatura controlada por 7-10 días aproximadamente, se realizan movimientos suaves (remontajes) para favorecer la extracción de los compuestos presentes en las pieles (color, sabor, taninos, aromas, etc).

Descube y prensado a baja presión en prensa neumática. Desborre y crianza sobre lías. Maloláctica es espontánea en tanque de acero inoxidable. Estabilización, y filtración tangencial previa al embotellado.

CRianza

El vino una vez terminado, tiene un paso y contacto con madera de 8-10 meses, en donde combinamos diferentes orígenes. Se usan maderas de roble francés, americano y húngaro con diversidad de tostados.