

SIN REGLAS

Sin Reglas Wines. Created and Drunk by owners



MIL DEMONIOS

ASSAMBLAGE

Composición

50% de Malbec, 25% de Cabernet Sauvignon, 18% de Merlot y 7% de Petit Verdot.

Viñedo: Valle de Uco. El primer viñedo es de La consulta y San Jose, Tupungato, en la provincia de Mendoza.

Altura: 1100 metros viñedo de la consulta y 1.300 msnm Tupungato.

Manejo del viñedo: guyot doble.

Composición del suelo: Aluvional, franco con cantos rodados, sustrato rocoso.

Riego: Por goteo:

Rendimiento: 4.000 / 5.000 kilos por hectárea.

Fecha cosecha: Segunda quincena de Abril, manual en cajas de 18 kilos.

Flujo / Encubado: Por gravedad, sin utilización de bombas.

Maceración fría: 6 días a 8°C

Fermentación: 25 días en tanques de acero con estricto control de temperatura, 25° C. En el final se libera a 30° C.

Maceración fría: 6 días a 8 grados.

Fermentación: 25 días en tanques de acero con estricto control de temperatura, 25 / 28 grados. En el final se libera a 30 grados C.

Fermentación maloláctica; natural en barricas-

Crianza: 18 meses, 100% barricas nuevas francesas, Taransaud.

Partida: 3.600 botellas.

Nota de cata del enólogo:

Color: Rojo intenso con reflejos purpúreos.

Nariz: Delicado e intenso a la vez, notas florales sobre todo las violetas, mermelada de frutos rojos, discretamente espaciado, presencia de toques de vainilla y chocolate.

Boca: Impactante, equilibrado, elegante, se destacan frutos rojos (fresas, frutos del bosque) en confitura, también pimienta negra en sorprendente equilibrio con los descriptos aportados por la crianza en barricas, Café, avellanas, taninos untuosos de textura aterciopelada, largo y soberbio final en boca.

Notas de cata Andresito y Horacito:

En esta nota de cata compartimos varios descriptores de los enólogos, Delicado e intenso, al principio parece de cuerpo medio con taninos marcados pero mientras se lo disfruta en la boca se ve la potencia refinada de un vino complejo que puedes disfrutarlo y analizarlo. El vino tiene una excelente tensión, es vibrante y aterciopelado, con tendencia a los frutos rojos cortados antes de maduras por su alta acidez. La cual mnos entrega un vino de guarda que esta listo para disfrutar pero no es el típico de la zonas musculoso y untuoso. Ediciones de mil botellas que seguramente no van a volver a ser iguales. La búsqueda de la microvinificación es identidad de los mil demonios, siempre sorprendiéndonos con las cosechas y originalidad de los suelos y añadas,

Siempre recordando que La vida en la tierra es un poco de infierno y vino.

Alcohol

13,6 % Vol · Acidez Total 5,8 g/l · Azúcar residual 2,1 g/l. · PH 3.7

Temperatura de servicio

16° C - 18° C

