



# PROYECTO HERMANAS

*Malbec 2016*

## HISTORIA

Proyecto Hermanas es lanzar una pregunta al aire para desafiar las tradiciones, pero, a la vez, respetarlas, estableciendo nuestro legado mendocino a través de un nuevo camino de trabajo. Es la búsqueda de nuestro estilo, soñando un camino juntas y acercando tierras que quedan lejos.

Es una oportunidad para extrañarnos menos, para reírnos de las diferencias y sumar fuerzas con la naturaleza. No hay un motivo exacto para este proyecto, aunque las ganas de compartir nos dejan en evidencia así como la necesidad del cambio, que siempre está presente.

*Sofía & Lucila Pescarmona, tercera generación de viticultores*



## INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol: 13,9%

Azúcar Residual: 1,8 g/l

Acidez: 5,81 g/l

PH: 3,7

Viñedos: Gualtallary, Tupungato - Mendoza

Plantados en: 2015

Altitud: 1350 msnm

Método de elaboración: cosecha manual. Proceso clásico, en tanques de acero inoxidable. Maceración pre-fermentativa en frío durante 3 días. Fermentación con levaduras indígenas. Durante esta etapa se realizan remontajes diarios. El tiempo total de maceración es de 20 a 25 días a una temperatura máxima de entre 30° y 31°. Fermentación maloláctica producida espontáneamente.

Método de Añejamiento: 100% del vino pasó 12 meses en barricas de roble francés y otros 12 meses en botella

Potencial de guarda: más de 10 años

## NOTAS DE CATA

- Rojo oscuro con destellos violáceos
  - Aroma frutal, especiado y herbal
  - En boca tiene muy buena estructura.
- Es vivaz y fresco con un final prolongado

## MARIDAJE SUGERIDO

Va muy bien con recetas de cordero al horno así como con carnes vacunas asadas. Sirve, además, para acompañar verduras cocinas y rellenas.