

PROYECTO HERMANAS

Malbec - Cabernet Franc 2019

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

75% MALBEC - 25% CABERNET FRANC

Alcohol: 13.5%

Acidez total: 6.5 g/l.

Azúcar residual: 1.7 g/l.

PH: 3.6.

Viñedos: Gualtallary, Tupungato y Perdriel, Luján de Cuyo - Mendoza.

Altitud: 1350 y 980 msnm, respectivamente.

Método de elaboración: maceración pre-fermentativa en frío durante 3 días. Fermentación con levaduras indígenas, etapa durante la cual se realizan remontajes diarios. El tiempo total de maceración es de 20 a 25 días a una temperatura máxima de entre 30 y 31 grados centígrados. La fermentación maloláctica se produce espontáneamente.

Método de añejamiento: 100% del vino pasó 12 meses en barricas de roble francés de segundo uso de 225 y 600 litros.

Potencial de guarda: más de 10 años.

NOTAS DE CATA

- Rojo bordó oscuro con reflejos violáceos.
- Se mezclan aromas a frutas rojas y hierbas frescas, las especias y el roble muy sutil aportan gran fineza y complejidad.
- Los taninos tienen buen agarre y estructura. De final largo y fresco.

MARIDAJE SUGERIDO

Ideal para acompañar carnes rojas, aves, pastas y quesos duros. También va muy bien con recetas de carnes rellenas al horno y vegetales grillados.