

MAD BIRD

BY CORBEAU WINES

DARK BLEND

*Seducitor, reservado, expresivo, sorprendente.
El esplendor del Cuervo Negro.
Seductive, discreet, expressive, astonishing.*

Composición | Composition

40% Malbec, 35% Bonarda, 25% Ancellotta
40% Malbec, 35% Bonarda, 25% Ancellotta

Añada | Vintage
2016

Viñedos | Vineyards
Las Bayas

Cosecha | Harvest
Mediados de marzo a mediados de abril, manual.
Mid March till mid April, manual

Elaboración | Elaboration

Maceración: Termomaceración a 60-65 °C. **Fermentación:** A 25/27 °C, con levaduras seleccionadas en tanques de concreto. Fermentación maloláctica completa con levaduras indígenas. **Crianza:** 2 meses en tanque de concreto, 3 meses en barricas de roble americano y 6 meses en botella.

Maceration: Thermomaceration at 60-65°C (140-149°F). **Fermentation:** At 25/27°C (77-80.6°F), with selected yeasts, in concrete tanks. Malolactic fermentation: full with indigenous yeasts. **Aging:** 2 months in concrete tanks, 3 months in American oak barrels, 6 months in bottle.

Nota de cata | Tasting notes

De color púrpura definido y lágrimas pronunciadas en copa. En la nariz presenta notas de ciruelas, especias y bayas, con sutiles toques de vainilla. En la boca es denso, untuoso, estructurado, con reminiscencias de bayas rojas, cerezas y ciruelas, y una madera muy integrada.

Deep, inky purple color with thick tears on the glass. An attractive fruity scent of spicy plummy fruit and berries, with notes of vanilla. It leads to a palate that's dense, savory and structured. There's plenty of forward red berry, cherry and plum fruit here, as well as an integrated oak.

