

MAD BIRD

BY CORBEAU WINES

MALBEC ANCELLOTTA

*Fresco, estructurado y elegante. Esencial, feroz y natural.
La unión de dos mundos, en el vuelo más salvaje del Cuervo.
Fresh, structured and elegant. Essential, fierce and natural.
The junction between two worlds.*

Composición | Composition
50% Malbec, 50% Ancellotta
50% Malbec, 50% Ancellotta

Viñedos | Vineyards
Maipú, Mendoza
Maipú, Mendoza

Cosecha | Harvest
Fines de marzo, manual.
Late March, manual.

Elaboración | Elaboration
Maceración: Termomaceración a 65-67°C.
Fermentación: A 25/26 °C con levaduras seleccionadas en tanques de concreto. Fermentación maloláctica 100%.
Crianza: 3 meses en tanques de concreto, 3 meses en barricas de roble americano y 5 meses en botella.

Maceration: Thermomaceration at 65-67°C (149-152.6°F).
Fermentation: At 25-26°C (77-80.6°F), with selected yeasts, in concrete tanks. Malolactic fermentation: 100%.
Aging: 3 months in concrete tanks, 3 months in American oak barrels, 5 months in bottle.

Nota de cata | Tasting notes
Presenta un color rojo violáceo muy intenso y atractivo, denso. En nariz es un vino muy frutado, con aromas a frutos rojos, frambuesas y especias. En el fondo se manifiestan delicados toques de vainilla aportados por el paso en madera de roble americano. Elegante en boca, agradable y amable. Taninos suaves y aterciopelados, bien equilibrado.
Final de boca agradable y muy extenso.

Dark violet red color, very intense, attractive and thick. Very fruity, with scents of red berries, raspberries and spices. Delicate hints of vanilla from its rest on American oak barrels. Elegant flavored, pleasant and gentle. Soft velvety tannins, well balanced. Agreeable and prolonged finish.

