

MALBEC, SYRAH & ANCELLOTTA

Composición | *Composition*

50% Malbec, 30% Syrah, 20% Ancellotta
50% Malbec, 30% Syrah, 20% Ancellotta

Añada | *Vintage*
2017

Viñedos | *Vineyards*

Maipú y Santa Rosa, Mendoza.
Maipú and Santa Rosa, Mendoza.

Elaboración | *Elaboration*

Termomaceración y prensado de orujos. Fermentación con levaduras seleccionadas a 23-25 °C. Centrifugado y fermentación maloláctica terminada. Conservación en vasijas de concreto.

Thermomaceration and pomace pressing. Fermentation with selected yeasts at 23-25 ° C. Centrifugated and malolactic fermentation completed. Conservation in concrete tanks.

Nota de cata | *Tasting notes*

Malbec, Syrah y Ancellotta componen este complejo y equilibrado vino. A la vista tiene un color rojo rubí con tonos violeta. En nariz posee aromas florales, como violeta y frutos rojos, que provienen del Malbec. El Syrah aporta notas especiadas. En boca es un vino de un buen volumen, y taninos sedosos, mientras que la Ancellotta complementa el blend con una gran estructura y largo final de boca.

A combination of Malbec, Syrah and Ancellotta create a complex and balanced ruby red color wine with violet tones. Syrah brings the spicy notes while the Malbec provides its typical floral aromas. It is a full boded wine with silky tannins. The Ancellotta complements the blend with a great structure and long finish.

pixels
BY CORBEAU WINES

