

# SATRAPA<sup>o</sup>

BY SATRAPA WINES CO.

## MALBEC 2021

VERMOUTH



**VARIEDAD:** 100% MALBEC

**COSECHA:** MANUAL EN BINES

**RENDIMIENTO:** 10.000 KG/HA

**ALCOHOL:** 13,8% v/v (ALCOHOL DEL VINO)

### VIÑEDOS

**UBICACIÓN:** Agrelo.

**CONDUCCIÓN:** Espaldero.

**SUELO:** Pedregoso con sedimentos de arena, limo y arcilla.

**ALTITUD:** 900 msnm Barrancas.

**CLIMA:** Desertico. Precipitaciones de 200 mm/año.

### VINIFICACIÓN

**FERMENTACIÓN:** Levaduras seleccionadas. 26 grados temperatura máxima.

**MACERACIÓN:** Prefermentativa en frío y postfermentativa con un total de 15 días.

**FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA:** Completa.

**CRIANZA:** : La crianza del vino utilizada para el Vermouth se llevó a cabo en cascos de roble viejos que fueron utilizados por primera vez para la elaboración de Bourbon en EE.UU. Luego esos cascos se utilizaron en escocia para añejar malta y luego en Argentina para elaboración de Whisky. El vino estuvo en esos cascos durante 12 meses.

# SATRAPA<sup>o</sup>

BY SATRAPA WINES CO.

## MALBEC 2021

VERMOUTH



### ELABORACIÓN

Este Vermouth fue elaborado en conjunto con Daniel Llorens Caminotti. En la elaboración se utilizó alcohol de cereal macerado con hierbas (ajenojo, canela, hinojo, almendras tostadas y cáscara de naranja seleccionadas entre otras hierbas), mosto rectificado y caramelo.

Alcohol del Vermouth 15%.

Az 100 gr/lit (extra seco).

### NOTAS

#### Vista

De tonlidades rojizas.

#### Aromas

Aroma intenso a hierbas

#### Boca

Paladar dulce

#### De Maridaje

Tomar sólo con hielo o usar para cocteles diversos.