

SATRAPA^o

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^o

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.