

Bad Brothers

FACÓN SELECTION



FACÓN SELECTION

Tannat 2018

 UVA 100% Tannat		
 ELEVACIÓN Santa María 1900 m.s.n.m	 PRODUCCIÓN 2600 Botellas	

COSECHA: 2018

SUELO: Suelos pesados areno - limosos con gran presencia de piedra en profundidad.

VIÑEDO: Un único viñedo de gran altura ubicado en Santa María, Catamarca.

CRIANZA: Durante 15 meses en barricas de roble francés, 50% nuevas de tostado suave y 50% neutras de varios usos. Estiba en botella por mas 6 meses.

ELABORACIÓN: Uvas cosechadas a mano en cajones de 20 kilos y cuidadosamente elegidas a través de un doble proceso de selección. Fermentación en tanques de acero inoxidable, 25 días de maceración y fermentación maloláctica natural.

NOTAS DE CATA: Un vino de color profundo, con notas a frutos negros, higos, moras y frambuesa, aparecen algunas especies como romero que se combinan con aromas de crianza como cedrón y vainilla. Gran volumen en medio de boca con buena acidez y taninos firmes y algo salados que le dan textura. Es un vino potente y equilibrado.

ENÓLOGO: Agustín Lanús **DOM:** Valle Calchaquí, Argentina.

ALC: 14,5 % by Vol. **CONTENIDO:** 750 ml **CORCHO:** Nomacork reserva

Una edición limitada hecha a partir de nuestra selección anual de las mejores variedades de uvas disponibles en el idílico Valle Calchaquí, ubicado en lo alto de los Andes.