

BODEGA
PALO ALTO
MAIPÚ - MENDOZA - ARGENTINA



ALUCHA GRAN RESERVA ANCELLOTTA

VINIFICAÇÃO

As uvas são desengaçadas e enviadas para os tanques para uma maceração prolongada a frio antes da fermentação. São realizadas delestagens por 15 dias em tanques de aço inoxidável a uma temperatura entre 25-29°C. Fermentação malolática natural. envelhecimento de 24 meses em barricas de carvalho francês e americano de primeiro uso.

UVAS

100% Ancellotta

COLHEITA

Manual, na segunda semana de março, em pequenas caixas de 16 kg.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Aromas intensos de frutas vermelhas e negras maduras, lembrando ameixa e cereja, com notas distintas de especiarias, baunilha e cacau, com toques defumados. Tem um início doce, robusto e frutado em sua passagem pela boca. Percebe-se como um vinho caloroso, elegante e com uma acidez refrescante. Evolui para um final persistente, onde exhibe seus aromas de boca tostados devido à complexidade proporcionada pelo seu envelhecimento em barricas.

SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

Servir entre 18°C e 20°C

Ideal para acompanhar carnes vermelhas grelhadas, queijos semiduros e massas recheadas com molhos condimentados