

VINO HECHO A MANO

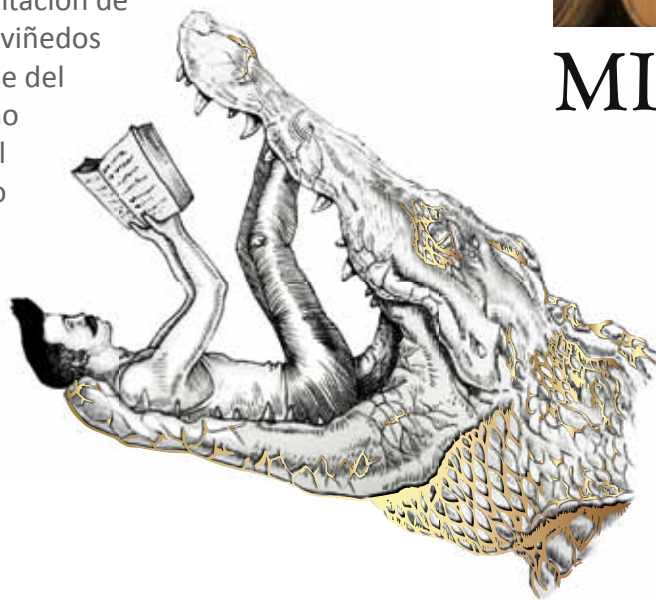
BESTIARIO

MALBEC PAIS



Desafiando lo establecido

Un bestiario es un manual de bestias, siendo de libre interpretación según lo imaginado por su autor, siempre acompañado por una lección moral. En este caso la Bestia es lo establecido, lo que hay que hacer, ¿por qué? ¡Por qué no! Esto es lo que se propusieron desafiar los hermanos Michelini al producir este vino de manera conjunta. Tomando como punto de partida que el miedo es la prisión del corazón, decidieron concretar los sueños y conseguir la libertad. Por eso mismo crearon Bestiario, un vino que se logró bajo una co-fermentación de las cepas malbec y país, oriundas de viñedos añosos del campo Pencahue, del Valle del Maule, dando como resultado un vino mitad prohibido y mitad venerado, el que según aseguran, solo es probado por sabios que intentan derribar los nuevos monstruos que aún habitan el mundo.



MICHELINI BROS
Culto por la libertad





VINO HECHO A MANO

BESTIARIO

MALBEC PAIS

70% Malbec / 30% País

Enólogo

Michellini Bros.

Origen

Campo Pencahue, Valle del Maule.

Vinificación

Uvas cosechadas en forma manual. Se despalillado la uva malbec y para la uva país se echa el racimo completo. La fermentación alcohólica se realiza con levaduras nativas, 50% en tanques de acero inoxidable y 50% en huevos de concreto. Maceración post-fermentativa larga. Ecurrido y prensado directo a huevos de concreto. Embotellado sin filtrar.

Guarda

En huevos de concreto por 12 meses.

Comentarios de degustación

Color: rojo intenso, con tonalidades violáceas.

Aroma: fruta negra, algo de especias y flores, con un toque mineral.

Sabor: suave en boca, con una acidez pronunciada, fresco y con largo final.

Tº de servicio: 16°.

Maridaje: quesos finos, pescados grasos y carnes magras.

Potencial de guarda: 5 años.

Análisis 2013

Alcohol: 14%

pH: 3,35

Acidez Total: 4 g/L

Azúcar Residual: 1,75 g/L

