

LÍNEA RESERVA LAMBRUSCO MAESTRI

TRADICIÓN. CAVA HISTÓRICA DONDE
MADURAN DISTINGUIDOS VINOS.



Notas de cata

A la vista, presenta un color violeta intenso, profundo, con tonos azules.

En nariz podemos encontrar intensos aromas a especias, frutas maduras con notas características a mentol, eucaliptus, que determinan la principal distinción de este "raro" varietal.

En boca tiene una entrada marcada, con cierta astringencia, estructura bien balanceada con taninos duros pero amables, donde la madera termina de domar a esta variedad. Ideal para acompañar carnes rojas, platos con salsas especiadas y comidas picantes.

Ficha técnica

Composición varietal: 100% Lambrusco Maestri.

Alcohol: 14,2%.

Acidez total: 6,2g/l

Temperatura de servido: 16-18°C.

Presentación: 750cc.

Tiempo de guarda: 7-8 años.

Origen: Maipú.

Edad del viñedo: Promedio 60 años.

Sistema de riego: Goteo.

Modo de cosecha: Manual en cajas de 15kg.

Maduración de las uvas: Segunda quincena de Abril.

Rendimiento: 7.000 kg/ha.

Maduración: Su paso por madera de 12-18 meses. Se usan maderas 70% Roble Francés y 30% Roble Americano.

Estiba: 6 meses en botella.

Vinificación: La uva se cosecha en forma manual, cuando se considera que el equilibrio azúcar/polifenoles es óptimo. Tiene una maceración en frío durante 48hs a 6-8°C. Luego se siembran levaduras seleccionadas para la realización de la fermentación alcohólica la que se llevará a cabo a temperaturas entre 26 y 28°C, con una duración promedio de 10 a 15 días, realizando solo pigeage. La uva se mantiene encubada durante 28 días. La fermentación maloláctica es espontánea en tanque de acero inoxidable.