



PATRÓN SANTIAGO

CRIANZA

MALBEC

“Vino sumamente elegante. De color Rojo rubí profundo, con aromas a fruta roja, mermelada de moras y un toque fresco a violeta y hierbas, caramelo, higos secos y anís. En el paladar está muy presente la personalidad del Malbec de Barrancas, con taninos finos y delicados, con muy buena estructura de final largo y persistente”.

COMPOSICIÓN: Malbec 85 %, Cabernet Sauvignon 10%, Merlot 5%.

VIÑEDOS: Malbec, Barrancas - Maipú, 780 msnm.
Cabernet Sauvignon, Villa Seca - Maipú, 777 msnm.
Merlot, Villa Seca - Maipú, 777 msnm.

AÑEJAMIENTO: 24 meses en tanques de acero inoxidable.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a mano durante las horas frescas de la mañana y transportadas en pequeñas cajas de 15 kilos a la bodega. Allí fueron inspeccionadas sobre una doble mesa de selección para asegurar que solo las uvas de la mejor calidad se incorporaran a la mezcla final. La fermentación se llevó a cabo en tanques de acero inoxidable de pequeños volúmenes a fin de permitir un mayor contacto entre las pieles y el jugo. De acuerdo a los niveles de extracción deseados, se realizaron hasta 3 remontajes diarios.

Una vez completada la fermentación alcohólica, el vino fue añejado durante 24 meses en tanques de acero inoxidable donde la fermentación maloláctica y la estabilización ocurrieron de manera natural. Como una forma de expresar mejor el terroir de Villa Seca y para aumentar la complejidad del vino, se añadió un 15% de Merlot a la mezcla final.

