



PALO ALTO

Benito A.
ANCELOTTA - GRAN RESERVA

COMPOSICIÓN	100% Ance洛塔
REGIÓN	Luján de Cuyo, Mendoza (1100 m S.N.M.)
CRIANZA	24 meses en barricas de roble francés y americano de primer uso
ENÓLOGO	Luis Martínez López
ANÁLISIS	Alcohol: 14,0% / Acidez total: 6,15 g/l Azúcar residual: 1,63 g/l
TEMPERATURA DE SERVICIO	18 - 20°C
POTENCIAL DE GUARDA	10 años
MARIDAJE	Ideal para acompañar carnes rojas asadas, quesos semiduros y pastas rellenas con salsas especiadas



Argentina

Mendoza
Luján de Cuyo

DESCRIPCIÓN DE LOS VIÑEDOS

Los viñedos se encuentran en Ugarteche, Luján de Cuyo a 1100 m S.N.M. están cultivados en un suelo de origen aluvional, de característica franco-arcilloso con gran exposición al sol. Se utiliza el sistema de riego por goteo. El clima de la zona es seco continental.

SISTEMA DE CONDUCCIÓN

Posición vertical en espalderos altos

PRODUCCIÓN POR HECTÁREA

8000 kg

ELABORACIÓN

COSECHA: Manual, durante la segunda semana de marzo. Recepción en bodega en pequeñas cajas de 16 kilogramos.

VINIFICACIÓN: Las uvas son despalilladas y enviadas a los tanques para una prolongada maceración prefermentativa. La fermentación se realiza por 10 días en tanques de acero inoxidable a una temperatura comprendida entre los 25°C y 29°C.

Notas de Cata

Sommelier
Alejandro Compagnucci



Presenta un color rojo violáceo intenso.



Ofrece intensos aromas a frutas rojas y negras maduras que recuerdan a la ciruela y a la cereza, marcadas notas de especias, vainilla y cacao con dejes ahumados.



Tiene una ataque dulce, robusto y frutado su paso por boca. Se percibe como un vino cálido, elegante, y una acidez refrescante. Evoluciona hacia un final persistente donde muestra sus aromas de boca torradas producto de la complejidad aportada por su crianza en barricas.