



CELEDONIO GRAN MALBEC

NOTA DE CATA

El color es violeta intenso. La nariz es compleja, con aromas de fruta negra madura, frambuesas, mermelada de ciruelas y nueces típicas del Valle de Uco. Sutil sensación cremosa sazónada con pizcas de vainilla, nuez moscada y canela. Todo lo tiene concentrado. En boca es una auténtica delicia, con un excelente cuerpo, estructurado y en pleno equilibrio. Magníficos taninos, los polifenoles casi se pueden masticar. Una sensación sedosa y dulce al paso, debido a su crianza en bodega de roble francés. Un vino para el recuerdo.

CELEDONIO GRAN MALBEC

FICHA TÉCNICA

UVA: 100% Malbec

VIÑEDOS: Tupungato, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

ALTURA: 1.100 m.s.n.m., al pie de la Cordillera de Los Andes.

TIPO DE SUELO: Franco.

RIEGO: Austero por surcos, de mayo a diciembre de cada año.

COSECHA: Abril, manual en cajas de 17 kg con selección de racimos en finca y bodega.

MACERACIÓN: Pre-fermentativa en frío y sangría del 20% para extraer al máximo las notas frutales y lograr el color singular que lo caracteriza.

FERMENTACIÓN: A 26° / 27° C con levaduras seleccionadas.

MADURACIÓN: 12 meses en barricas de roble francés de primer uso.

ALCOHOL VOL.: 14%

ENÓLOGO: Lic. Romina Carparelli.

BRANDING: Impactante fileteado porteño con detalles en la etiqueta inspirados en símbolos patrios.

- **92 puntos** Robert Parker's Wine Advocate 2014
- **88 puntos** Stephen Tanzer's International Wine Cellar 2013
- **91 puntos** Guía Peñín 2014 & 2015
- **Medalla de Oro** SIWC 2013 & 2011
- **Medalla de Oro** Vino Sub30 2012 & 2011
- **Medalla de Oro** Vinus 2010
- **Medalla de Plata** SIWC 2014
- **Medalla de Plata** AWA 2014 & 2012



WWW.BODEGAMARGOT.COM.AR · WWW.CELEDONIOWINES.COM.AR

SINGLE VINEYARD

