

PROEMIO

Barrel Selection

Authentic
Wines



- ★ 93 pts Silver Medal-Argentina Wine Awards
- ★ 92 pts Wine Spectator
- ★ 91 pts Wine Enthusiast
- ★ 91 pts Decanter
- ★ 91 pts Stephen Tanzer

COSECHA: 2013

CRIANZA: 18 meses en barricas viejas de roble Francés.

VARIETAL/ES: 55% Malbec - 35% Cabernet Sauvignon - 10% Petit Verdot

WINEMAKER: Marcelo Bocardo

NÚMERO DE BOTELLAS: 7.000

CAPACIDAD DE AÑEJAMIENTO: 8 a 10 años

REGIÓN/ ALTITUD/ EDAD DE LOS VIÑEDOS: Maipú (Russell) - 800msnm -10 años - Viñedo orgánicamente sostenible; suelo limoso, Calcáreo Aluvial. Lujan de Cuyo (Perdriel) - 1000msnm - 100 años; suelo arcilloso a Franco-arcilloso formado sobre el lecho del río con ripio y piedras hasta los 4 m de profundidad. Valle de Uco : San Carlos (El Cepillo) -1300 msnm - 30 años; suelo pedregoso con piedra aluvial mediana; pátinas de carbonato e incrustaciones de caliza. Este suelo se asienta sobre piedra aluvial grande entremezclada con arena.

PROCESO DE VINIFICACIÓN: Cosecha manual en cajas plásticas de 18kg de capacidad. Selección de racimos y granos. Fermentación y maceración en pequeñas vasijas de concreto (60hl) con levaduras nativas. Remontajes 3/día- Delestage 2. Duración aproximadamente 25 días con Temperaturas que oscilan los 23-25°C. Fermentación maloláctica natural. Decantación natural y embotellado sin filtrar.

DESCRIPCIÓN

Inspirado en el término Latín Insignia, "Lo mejor para mostrar". Es nuestro tope de gama, las mejores barricas de cada año, se combinan en este blend Ultra Premium. Lo mejor de la cosecha de Malbec de Perdriel (Luján de Cuyo) y Paraje El Cepillo (Valle de Uco); Cabernet Sauvignon y Petit Verdot de Russell (Maipú), dan como resultado este vino de color rojo profundo, con matices violáceos y negros. A la nariz, maduros frutos rojos y negros se combinan con especias y café. Estructura robusta y elegante, taninos dulces y persistentes en boca. Insuperable, impetuoso, impecable. Para disfrutarlo y compartirlo.

WWW.PROEMIOWINES.COM