



Libertad State Single Vineyard Sangiovese

Varietal(es): 100% Sangiovese



Origen: Finca Libertad, Maipú (Mendoza, Argentina)

Tipo de suelo: Canto rodado con abundante grava y arcilla.

Elaboración: Uvas provenientes de viñedos de bajo rendimiento y recolectadas manualmente. Maceración en frío pre-fermentativa. Fermentación alcohólica en depósitos de cemento a 25°C. Maceración post fermentativa durante dos semanas. Fermentación maloláctica y posterior crianza en barricas de roble francés de 500L (50% de primer uso) durante 12 meses.

Graduación alcohólica: 15 % **pH:** 3,7%

Acidez: 5,5 g/l



Aspecto: Vino tinto de aspecto limpio y con algunos sedimentos, de color granate de capa media y matices rubí. Lágrimas abundantes de caída lenta.

Nariz: Aromas francos de intensidad, complejidad y persistencia medio-altas. Presenta intensos aromas de frutos rojos maduros y especies tipo nuez moscada sobre un fondo de tabaco, cacao y unas notas balsámicas anisadas.

Boca: Es un vino muy fresco y agradable, con buena acidez. En boca presenta unos taninos medios maduros, suaves y muy bien integrados. Predominan los aromas de especies, cuero, tabaco y chocolate. Post-gusto largo y balsámico.

Sugerencias: Un vino elegante y fresco, marida perfectamente con pastas con salsa boloñesa, embutidos o lomo de cerdo con salsas elaboradas.

Temperatura de servicio: Entre 15° y 17°

Guarda estimada: Para beber ahora o para guardar 5 años más.

