



MYTHIC
WINE OF ARGENTINA
MENDOZA

EN EL SUR DEL MUNDO, EXISTE UN LUGAR BAÑADO POR LAS AGUAS DEL DESHIELO DE UNA CORDILLERA MILENARIA.

ESTE PARAÍSO DE AIRE PURO Y BENDITO POR LAS MANOS DE LA NATURALEZA ES LA TIERRA ELEGIDA PARA EL CULTIVO DE LAS VIDES DE DONDE NACE ESTE VINO. RAÍCES PROFUNDAS, SUELOS MINERALES Y EL SOL QUE ESTÁ PRESENTE MÁS DE 300 DÍAS POR AÑO, GENERAN LAS CONDICIONES PERFECTAS PARA ESTE MITO DE LOS VINOS ARGENTINOS.



MYTHIC BLOCK | Cabernet Sauvignon 2016

Enólogo: Leandro Azin

denominación de origen: Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina. **composición**

varietal: Cabernet Sauvignon 100%

viñedo: Selectos lotes elegidos por su bajo rendimiento natural.

rendimiento: 6.000 kg/ha.

cosecha: Manual en recipientes de 18 kg. Las uvas se cosechan durante las primeras horas de la mañana en 5 períodos diferentes a fin de obtener un perfil específico en cada uno y lograr de este modo un equilibrado blend final.

Vinificación: Las uvas pasan por una selección manual de racimos. Luego de un cuidadoso despalillado, la fruta fermenta a grano entero con levaduras naturales. Todos los trabajos de extracción son realizados manualmente. Luego en barrica, cumple el 100% de fermentación maloláctica, debido a lo cual es un vino de gran estructura, volumen y complejidad. La fruta del vino es de tal potencia que no se ve opacada por los 12 meses de barrica de roble francés de primer uso. 100% microvinificación en barricas de roble de 500 litros.

crianza: 12 meses en barricas nuevas de roble francés.

alcohol: 14 % Vol.

acidéz: 5,2 g/l

ph: 3.6".

notas de cata: Robusto, con notas de frutos negros, acompañado por una excelente textura. Taninos redondos, y final persistente. Elegante y equilibrado

AWARDS:

**Tanzer
92 pts.**

www.mythicEstadE.com