

PREMIOS



ITZAE

• RED BLEND •

II



COSECHA

Manual



PRODUCCIÓN

2.500 Botellas



ALCOHOL

12,8 % v/v

PH

3,82

ACIDEZ TOTAL

5,07 g/l

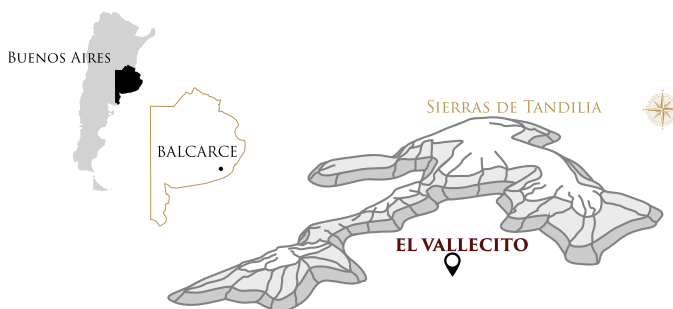
VINIFICACIÓN

Maceración prefermentativa de 48 hs. Fermentación alcohólica en tanques de acero inoxidable. Cada componente fermentó en tanques de inoxidable y luego pasó por barricas de roble francés, por separado. Al momento de hacer el corte, se seleccionó el mejor lote de cada uno y se unió en tanque de inoxidable, hasta el fraccionamiento.

VIÑEDO

En el corazón de nuestra bodega, encontramos inspiración en la antigua palabra maya "ITZAE", que se traduce como "regalo de Dios"; nombre que captura la esencia de nuestro vino de corte. Al igual que se valora un don divino, nosotros celebramos el regalo que la vida nos da, que se expresa en cada varietal y que honramos por su individualidad.

En el blend cada cepa aporta con su mejor impronta, su carácter distintivo. La diversidad de expresiones se convierte en armonía, y la mezcla se convierte en un regalo inigualable. ITZAE es más que un vino; es una expresión de gratitud a la naturaleza.



NOTAS DE CATA

Color: Púrpura intenso con destellos violetas

Nariz: Fruta negra, notas de hierbas aromáticas, notas secundarias aportadas por la crianza en roble francés, como tabaco, vainilla, cuero.

Boca: En boca tiene taninos presentes pero amables, bien integrados, domados por la prolongada crianza en barricas de roble de primer, segundo y tercer uso. El aporte de cada uno de sus componentes genera un equilibrio de fruta, tensión y frescura, que lo hacen un vino elegante y complejo.