

ITZAE

• RED BLEND •

I



COSECHA

Manual



PRODUCCIÓN

5.247 Botellas



ENÓLOGA

Delfina Pontaroli



ALCOHOL

14 % v/v

pH

3,81

ACIDEZ TOTAL

5,8 g/l

VINIFICACIÓN

Maceración preferemntativa en frío 72 hs. Fermentación alcohólica en tanques de acero inoxidable. El vino es criado por 24 meses en barricas de roble francés, 60% primer uso y 40% segundo uso, con una fermentación maloláctica natural.

ITZAE I

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 vid 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.

VIÑEDO

El Vallecito, fue plantado en el 2013 sobre suelos calcáreos, ubicado entre 115 y 137 m s. n. m., rodeado de las sierras de Tandilia, una formación de 2.200 millones de años. Con un clima caracterizado por precipitaciones abundantes durante el ciclo vegetativo, con temperaturas que oscilan los 29 °C durante el día y 14 °C durante la noche, generando una amplitud térmica ideal para el desarrollo de cepas tintas y blancas de gran potencial.



NOTAS DE CATA

Color: Púrpura intenso con destellos violetas

Nariz: Fruta negra, notas de hierbas aromáticas, notas secundarias aportadas por la crianza: 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.