

el MALABARISTA

COSECHA
2020



El Malabarista es una base de Grenache de una viña vieja de 65 años, y adornos de Petit Verdot, Nebbiolo y Tannat de viñas maduras, todas de suelos de arena; en estos viñedos el viento entra en forma diagonal y logra refrescar sin deshidratar a las viñas, con lo que se logra un equilibrio entre aromas, color y taninos.

Su esencia es el equilibrio, sin extremismos, con sobriedad, sin caer en todas las modas y con la convicción que nuestro Valle es un terroir único en el planeta, con una identidad que merece ser mostrada al mundo desde una perspectiva limpia y vibrante.

NOTAS DE CATA

A la vista es de un rojo Ópalo, profundo y brillante; en nariz de entrada inicia con tímidas notas mediterráneas de Membrillo y Manzanas amarillas, luego evoluciona y abre a fresas maduras y notas de manzana roja en caramelo, y en el fondo termina con notas de chocolate de leche, es realmente un desfile, lleno de complejidad y alegría; en boca confirma la manzana caramelizada y fresas maduras, dando una acidez fresca y jugosa, los taninos son tersos y delicados y el final es largo con ligeras notas de nuez tostada.

Temperatura de servicio 18 °C