

HÉKATE

COSECHA
2020



Hékate es un Zinfandel al 90% proveniente de una viña es una viña vieja de 65 años, con tantas arrugas, como historias, genera un vino lleno de templanza, con notas aromáticas que recuerdan el oriente. El 10% adicional es un adorno de Tannat de viña madura, que le da más oscuridad y un final persistente y memorable.

Su esencia es nocturna, celebra la luna y baila entre sus destellos, quizá por lo mismo genera un carácter más sensual, con calidez y frescura, como una noche en el desierto.

NOTAS DE CATA

A la vista es de un rojo profundo, con ribetes violáceos; su nariz es casi mística y desértica, iniciando con notas de incienso, ámbar y dátíl caramelizado, en los bordes podemos sentir notas cremosas de nuez shea butter (como la de los jabones antiguos) y termina con un final de toffee (que es un caramelo inglés masticable hecho de una mezcla de leche quemada y whiskey). En boca es muy contrastante, porque tiene un ataque de cerezas rojas y cacao, con una acidez media y un tanino muy terso y envolvente, el final en boca es muy largo con notas de nuez y cacao, muy redondo.

Temperatura de servicio 18 °C