

# ORPHEO

COSECHA  
2020



Orpheo es un Malbec al 82% y un 18% de Tannat, ambos de viñas en suelos limo-arenoso.

Su esencia tiene que ver con la rebeldía, ante los estereotipos y un "status quo" dominado por la sobremadurez y maderización. Hay una gran diferencia entre los vinos que se consumen y los que se convierten en una experiencia. Los grandes vinos apelan a la sutileza, a la seducción, evitando mostrar todo de forma obvia, sino dejando espacios y silencios, donde podemos leer entre líneas. En Orpheo tratamos de mostrar esa búsqueda, donde la viña se expresa de forma más franca, sin estereotipos, con el riesgo de tener aristas que duelan pero que emocionen.

## NOTAS DE CATA

A la vista es de un rojo intenso con ribetes morados, muy cristalino y brillante; en la nariz es muy intenso con aromas muy definidos y nitidos, nos presenta un Malbec absolutamente distinto, con un universo herbal y fresco, inicia con notas de pasto limon, hierba buena y piedra humeda muy elegante, luego abre a notas de cascara de limon amarillo y cardamomo, y en el final termina con notas de nuez macadamia y cacao amargo. En boca es de un inicio fresco y muy congruente con los aromas percibidos en la nariz, su acidez es vibrante con un cuerpo medio de taninos muy tersos, y termina con notas dulces de cacao y chocolate oscuro, muy largo y sedoso.

Temperatura de servicio 18 °C