



KINIEN

de Don Raúl

Nombrado en honor al visionario del vino argentino, Raúl de la Mota, quien produjo la primera cosecha en 2004. Este Blend nace a partir de la selección de las mejores barricas de Malbec, Cabernet Sauvignon y Petit Verdot, provenientes de cosechas excepcionales y producidos en cantidades limitadas.

BLEND:

Malbec, Cabernet Sauvignon y Petit Verdot.

ORIGEN

Agrelo, Vista Flores y Las Compuertas.

TERROIR

Agrelo: suelo aluvial, pobre en materia orgánica. Suelo franco arenoso de composición pedregosa y rocosa. Las Compuertas: suelo aluvial, suelo arenoso profundo rico en materia orgánica. Valle de Uco: franco aluvial y arenoso, rocoso en profundidad. Pobre, con muy buen drenaje.

ALTITUDE

1150 m.s.n.m

CRIANZA

Los componentes del corte por separado se crían 12 meses en barricas nuevas. Luego se realiza el assamblage y el corte vuelve a barricas por otros 6 meses más. La crianza total es de 18 meses, 90% de roble francés y 10% americano.

Potencial de guarda: 12 - 15 años

NOTAS DE CATA

De color rojo rubí, intenso. En nariz, se destacan notas especiadas, como pimienta. Notas mentoladas, regaliz y canela. Frutales como ciruela madura y moras, aportadas por las tres variedades que la componen. Su paso por madera le aporta aromas a vainilla, caramelo y chocolate las cuales se funden con aromas frutales. En boca es franco en notas frutales y especias, de gran complejidad. Sus taninos maduros, dulces, acompañan una agradable acidez. Equilibrado, potente y elegante.

MARIDAJE

Carnes rojas y de caza con salsas especiadas. Pastas y Rissotto.