

VER SACRUM

Monastrell

IG LOS CHACAYES - MENDOZA - ARGENTINA

2019

Varietal: 100% Monastrell (Mouvedre)

Viñedo: : Ubicado en la IG Los Chacayes, Vista Flores, Valle de Uco. 1.100 msnm. Alta densidad, 10.000 plantas per hectárea. Espaldero bajo. Suelo aluvial rocoso, ex lecho del Arroyo Grande.

Vineyard: *Located at IG Los Chacayes, Vista Flores, Valle de Uco. Altitude 1.100 meters (3,610 ft.) High density low VSP with 10.000 plants per hectare. Soil: Alluvial rock, former creek bed no top soil.*

Cosecha: Manual, primera tercera de abril 2019 @ 22 brix.

Harvest: *Hand-picked in 20 kg. Crates, third week of April 2019 @22 brix.*

Maceración: Semi-carbonica con 100% de racimo entero por 6 días a baja temperatura.

Maceration: *Semi-carbonic maceration for 6 days, 100% whole bunch.*

Fermentación: Levadura nativa, en recipiente de concreto crudo de 3.000L L, por 21 días, sin contacto pelicular.

Fermentation: *Airborne yeast, on raw concrete 3.000 L. egg-shaped fermenter for 21 days, with no skin contact.*

Crianza: 100% en huevo de concreto, sobre lías, 50% por 6 meses, 8 meses de crianza en botella. FML espontanea. SIN PASO POR BARRICA

Ageing: *100% in eggs on its lees, for 6 months. 8 months in bottle before release. Spontaneous MLF. Unoaked.*

Alcohol: 13% - **PH:** 3,34 - **Acidity:** 5,75 g/l. - 8.500 bottles

Temperatura de Servicio: Airear a 10°C - Servir a 14°C

Service Temperature: *Aireate at 10°C - Serve at 14°C.*

SRP U\$S 20

US Importer: Brazos Wine Imports

Australia Importer: Jed Wines

Switzerland: Casa de Vinos Argentinos AG

Canada: Db Wine & Spirits, Ontario

UK: Las Bodegas

Perú: La Gastronomía

Brasil: 011 Shop

Suecia: Handpicked Wines

94 pts. - Descorchados | 93 pts. - Robert Parker

92 pts. - Tim Atkin MW | 91 pts. - Stephen Tanzer

