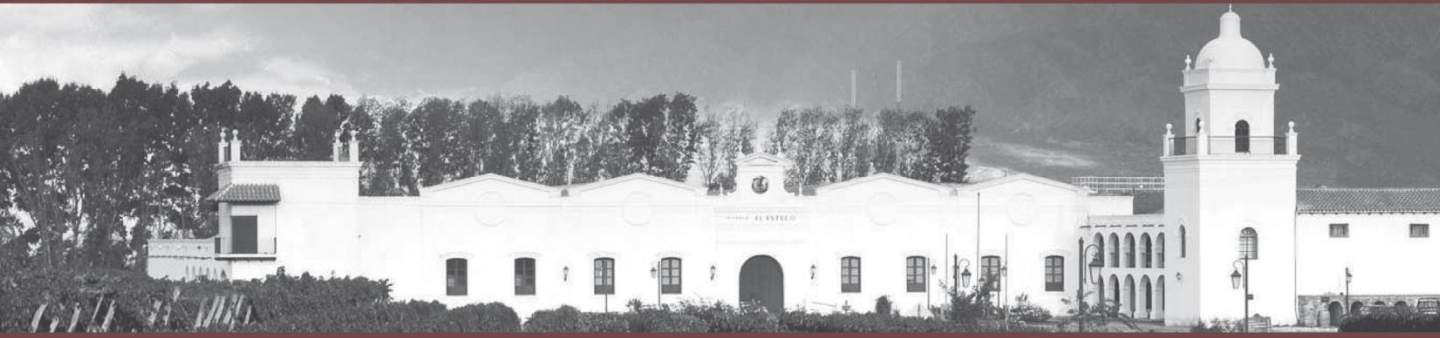


CICLOS

ICONO



ORIGEN:

Valles Calchaquíes, Argentina

TERRUÑO:

Suelos pobres y pedregosos de alta montaña andina, gran amplitud térmica entre el día (cálido) y la noche (fresca).

Alta exposición solar con 300 días al año.

Clima seco y ventoso con 120mm de lluvia al año y un promedio de 15° C de humedad.

VARIEDAD:

50% Malbec ; 50% Merlot

COSECHA:

Malbec - última semana de marzo ; Merlot - segunda semana de marzo.

ELABORACIÓN:

Ciclos Icono está orientado a tener una alta fineza y gran complejidad.

Este objetivo se prepara desde los viñedos buscando uvas de gran concentración, granos pequeños, plantas equilibradas. La elección del día de cosecha es analizada cuidadosamente y una vez logrado su punto óptimo de madurez, cuidando todos los detalles se recolectan los frutos y comienzan los procesos de elaboración.

Utilización de frío desde la llegada de la uva a la Bodega - Fermentaciones pre-fermentativas a 5°C –

Trabajos suaves durante la fermentación alcohólica – utilización de levaduras seleccionadas – temperaturas de fermentación entre 24°C y 26°C

El 80% del vino es descubierto a barricas nuevas y de segundo uso de roble Francés y Americano, donde realiza la fermentación maloláctica, finalizada esta y luego de un trasiego, retorna a las mismas barricas donde reposará y madurará durante 15 meses. El 20% restante se conserva en tanques de acero inoxidable.

NOTAS DE CATA



Rojo rubí, con tonos violáceos, profundo y fondo negro. Con muy buena intensidad.



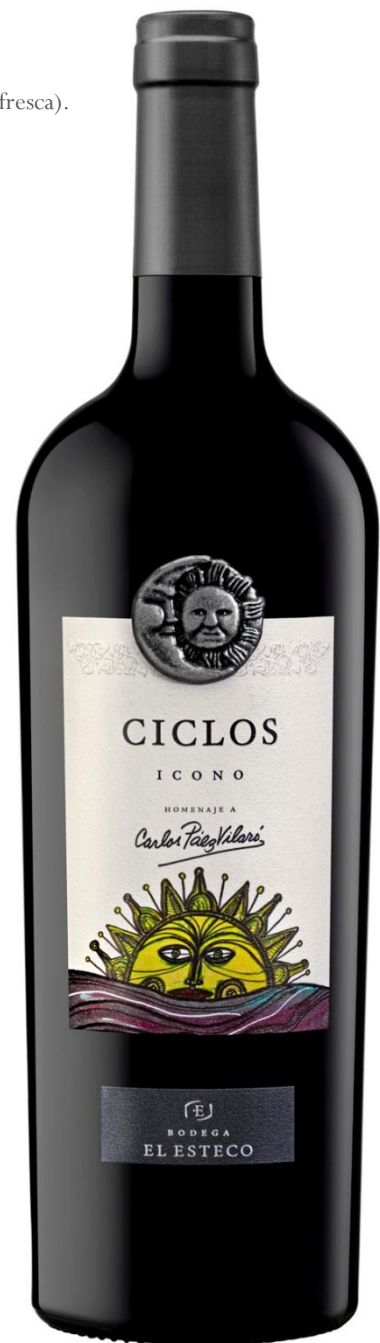
Aromas intensos y complejos. Se destaca la presencia de aromas a confituras de ciruelas y leves notas especiadas y cassis. Aparecen la vainilla y el chocolate otorgados por su crianza en barricas de roble. Este aporte es fundamental para acomplejar los finos aromas que se logran durante la maduración del vino en botella.



Los sabores son muy placenteros. Resaltan los sabores frutados de la uva Malbec conjugados con los especiados del Merlot, pasas de uvas, licor de chocolate. Entrada suave con taninos redondos y aterciopelados. Equilibrado, con una sensación final larga, agradable y untuosa.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol	Azúcar Residual	Acidez	PH
14 % alc/vol	2,94 grs. / lt.	5,95 grs. /lt.	3.60



VALLES CALCHAQUÍES



EL ESTECO