

BORDEAUX PLANET WINE

TAHUAN MALBEC 2005

Denominación: Lujan de Cuyo (Mendoza)

Cepas: 100% Malbec

Vinificación: Maceración pre fermentativa a 10 grados durante 48 horas, fermentación guiada con un max de 28 grados. Tiempo total de maceración 21 días, 10 meses de barricas (roble francés)

Degustación: De un color rojo morado muy brillante y de capa media. Su primera nariz es intensa en notas tostadas, pero luego de unos minutos los aromas a frutas rojas muy frescas y jugosas, como la ciruela y la frutilla, ganan un lugar predominante. También aparecen unas elegantes notas a violetas silvestres. En la boca es muy equilibrado, sus taninos son dulces y firmes, tiene una entrada muy suave y agradable donde las frutas se expresan libremente.

TAHUAN SYRAH 2005

Denominación: Lujan de Cuyo (Mendoza)

Cepas: 100% Syrah

Vinificación: Maceración pre fermentativa a 10 grados durante 48 horas, fermentación guiada con un max de 28 grados. Tiempo total de maceración 21 días, 10 meses de barricas (roble francés)

Degustación: Muy buen color intenso. Brillo impecable. Expresión aromática que impacta en la primera nariz, cada vez que se lo vuelve a apreciar permite ir sumando mas notas aromáticas sin que las anteriores se vayan, lo que lo hace un vino complejo y gustoso, dando así mas ganas de tomarlo. Se lo siente herbáceo, quizá porque es "jovencito", luego hay miel, caramelo, café, algo de cuero, frutas negras como las moras y arándanos, y notas terrosas y húmedas. En la boca tiene una entrada que invade, amplia, dejando la tipicidad expuesta, con notas a especias muy delicadas, se lo siente sedoso, pero intenso. Los taninos están maduros pero necesitan algo de tiempo para integrarse por completo

SIESTA MALBEC 2005

Denominación: Lujan de Cuyo (Mendoza)

Cepas: 100% Malbec

Vinificación: Maceración pre fermentativa a 10 grados durante 48 horas, fermentación guiada con un max de 28 grados. Maceración de 24 días, 12 meses de barricas (roble francés)

Degustación: De hermoso color rojo con reflejos violáceos, limpio y de muy buen brillo. En la nariz es una explosión de frutas rojas como la cereza, la ciruela y la frambuesa fresca. Algunas notas tostadas y sutiles toques de vainilla, nos indican su crianza en pequeñas barricas de roble. Tiene una entrada jugosa, que llena la boca e invade con sabores a frutas, miel, algo de caramelo, y una sutil nota mineral o mentolada, que le brinda un carácter muy interesante. Un malbec de rasgos excepcionales, de muy alta gama y en el que sin ninguna duda, se notan "las manos" y la dedicación de los enólogos en su elaboración

SIESTA BONARDA MALBEC 2005

Denominación: Lujan de Cuyo (Mendoza)

Cepas: 70% Malbec, 30 % Bonarda

Vinificación: Maceración pre fermentativa a 10 grados durante 48 horas, fermentación guiada con un max de 28 grados. Maceración de 24 días, 12 meses de barricas (roble francés)

Degustación: De un intenso color rojo muy limpio y brillante. La nariz llega plena concentrada y con buena tipicidad. Pimienta, frutos rojos y negros, eucalipto (una leve nota) eso lo hace muy fresco. En la boca es elegante, carnoso de muy buen cuerpo, con sus frutas algo confitadas, tiene una estructura equilibrada, buena acidez., es complejo. Los taninos, que aparecen en el momento adecuado, lo marcan suavemente como un Cabernet delicado...carnoso... y tal vez algo dulce.