

FINCA ABRIL

BODEGA & VIÑEDOS
VALLE DE UCO - MENDOZA - ARGENTINA

COSECHA	3 y 4 de marzo de 2021
FORMA DE COSECHA	Manual con tijeras – en cajas de 10 kilos
VARIETAL	Malbec 100%
VIÑEDO	La Consulta - Valle de Uco – Mendoza – Argentina - 1.034m/snm
EMBOTELLADO	30 de septiembre de 2021 – sin filtrar y sin clarificar
PRODUCCIÓN	Es una partida limitada de 7.086 botellas
ALCOHOL	13,5%

ENOLOGÍA

Haciendo honor a las características propias de un vino natural, Basha Basha se elabora con la mínima intervención posible, tanto en el viñedo – donde mantenemos prácticas ecológicas- como en el proceso de elaboración en la bodega. La fermentación se realiza con las uvas enteras. Lo envasamos en botellas estilo borgoña de vidrio transparente, sin filtrar y sin clarificar, para permitirle expresar y mantener su singularidad.

NOTAS DE CATA

De color magenta con marcados tonos púrpura, algo turbio y con sedimentos naturales que no afectan la calidad del vino. En nariz sobresalen aromas a frutas rojas que recuerdan a cerezas y ciruelas complementados con notas diferentes, poco convencionales, mientras que en boca es amable, ocasionalmente un poco terroso o con alguna efervescencia y un agradable final con sabor a mermelada de ciruela.

Debido a que no posee sulfitos añadidos su preservación en el tiempo es muy compleja. Es un vino desprolijo e inestable donde cada botella se desarrolla de manera diferente, sujeto a la evolución caprichosa de la naturaleza.

SERVICIO

Temperatura recomendada entre 10°C y 12°C.
Recomendamos agitar antes de servir

MARIDAJE

Ideal para acompañar entradas, picadas, sándwiches y pizzas.



BASHA
BASHA

