



**Nombre** ANTRACITA

**Tipo de vino** MALBEC VENDIMIA TARDÍA

**Variedades** 100% Malbec.

**Elaboración** La vendimia se realiza a bajas temperaturas. Tras una doble selección manual a su llegada a bodega, se realiza el encubado en barricas nuevas de roble francés de 400 litros donde se desarrolla la fermentación alcohólica. Cuando el vino obtiene el óptimo equilibrio alcohol-azúcar las barricas se trasladan a la cámara de frío para detener la fermentación. La maceración post-fermentativa se prolonga durante 20 días más con objeto de extraer al máximo el color, la estructura y los taninos dulces. Una vez finalizado este proceso, se realiza un cuidadoso prensado en prensas hidráulicas.

**Crianza** El vino elaborado en las barricas nuevas de roble francés se trasiega permaneciendo en ellas 24 meses más, momento que los enólogos han entendido como óptimo para su embotellado, iniciándose así una vida centenaria.

**Cata** Una minuciosa y cuidada elaboración y 36 meses de fermentación y crianza en barrica nueva de roble francés dan como resultado este vino de color rojo violáceo intenso que atesora aromas de gran complejidad a higos y ciruelas maduras acompañados armónicamente de notas a caramelo y nuez. De boca muy rica, potente y untuosa, tiene un extraordinario equilibrio alcohol-acidez-azúcar reafirmando lo percibido en nariz así como la fuerza del terroño (altitud-amplitud térmica y sol). Expresa una óptima persistencia y un ensamblaje perfecto con el roble Allier, siendo la totalidad del alcohol y el dulzor procedente de la propia uva sobremadurada.

