



KALÓS
WINES

KALÓS YOLI RESERVA



País, Região e Sub-região

Argentina/Mendoza/Barrancas – Maipú - Altamira
– San Carlos



Vinhedo

De altitude, de 759 a 1.150m acima do nível do mar. Solo pedregoso, calcário em pequenas superfícies e aluvial (Malbec) e profundo, aluvial e pedregoso (Cabernet Franc e Petit Verdot).



Uva

45% Malbec 35% Cabernet Franc 20% Petit Verdot



Safra

2015



Teor Alcoólico

14,5%



Colheita

Manual



Vinificação

Maceração pré-fermentativa a frio entre 3 e 5 dias a 8°C. Seguida de maceração por 15 a 20 dias. Fermentação com temperatura controlada entre 20°C e 25°C, com picos de 28°C. Envelhecimento em barris de carvalho francês e americano por 18 meses, apenas da Malbec.



Notas de Degustação

Cor vermelha intensa com tons violáceos. No nariz apresenta aromas de frutas vermelhas, amoras, cassis, ameixas, pimenta vermelha e especiarias com um delicado toque de baunilha e chocolate, bem integrados. Na boca é redondo e agradável, muito persistente, com taninos maduros e doces. Volumoso, acabamento longo e elegante. Caracteriza-se por sua complexidade típica, produto da combinação de três variedades com muito caráter. O potencial de guarda é de 5 a 10 anos.



Harmonização

Massas ao molho vermelho.



Sobre a Vinícola

Kalós Wines é uma vinícola que se originou na família Losada, que fixou residência em Mendoza há 20 anos. Decidiram desenvolver uma produção de excelência, limitada e de qualidade singular. É um projeto que presta sincera homenagem ao avô da família, Calixto. É por isso que a inspiração dos nomes dos vinhos surge de histórias relacionadas à vida dele. Com sua forte presença familiar que transpassou gerações. Assim, reuniram as melhores uvas de Barrancas, Maipú, Altamira, San Carlos e elaboraram seus vinhos boutique com a participação do enólogo Pablo Gabriel Benavides.

