

TRAPICHE PROFUSO – ENCABEZADO DE MALBEC – VINO ESPECIAL – PRODUCTO DE ARGENTINA – ELABORADO Y ENVASADO EN ORIGEN POR BODEGAS TRAPICHE EN EST. A-71058 – MAIPU – MENDOZA - ARGENTINA 18%

Encabezar un vino es fortificar sus cualidades logrando así un producto con características diferentes por su gran volumen en boca y complejidad aromática.

Trapiche Profuso se realiza mediante un cuidadoso proceso de elaboración que comienza con una exhaustiva selección de uvas Malbec de distintas regiones de Mendoza.

La fortificación interrumpe la fermentación del mosto, luego las uvas se maceran dos semanas adicionales hasta lograr una profusa extracción de colores, aromas y sabores excepcionales, alcanzando así los 18° de alcohol y más de 100 gr/l de azúcar durante 24 meses lo afirma en su personalidad untuosa y persistente, potenciando su capacidad de guarda.

Ideal para maridar con chocolates, postres y puros.

EXAMEN VISUAL: limpio, rojo rubí, consistente al momento de ambientar la copa.

EXAMEN OLFATIVO: grosellas, arándano, pimienta blanca, mermelada de fresas de bosque y rosa silvestre.

EXAMEN GUSTATIVO: la entrada al paladar no es ordenada y tampoco bien preparada, el final de boca no representa la máxima expresión, pero en la mitad del camino se encuentra el mundo de los placeres gustativos. El alcohol y el tanino no se captan mucho dado que son bien escondidos por parte de un buen trabajo al momento de la vinificación. La persistencia gustativa es de 5/6 segundos.

COMBINACIÓN VINO-COMIDA: vino de grande meditación

OPINIÓN PERSONAL: se trata de un vino que gusta mucho por su forma de ser más complejo, menos poderoso y bastante fragante. Cuando se necesita tomar una decisión determinante e importante para el futuro, el consejo es de empezar a pensar con el primer sorbo, seguir razonando con el segundo trago para finalmente finalizar con lo poco que se ha quedado en la copa.