

CURANDERO

GRAPPA
LAS COMPUERTAS
BLEND



REGIÃO

ORIGEM: Las Compuertas, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina.

ELABORAÇÃO

COMPOSIÇÃO: bagaço da Finca Victoria, 34% Petit Verdot, 33% Cabernet Franc, 34% Malbec.

ALTITUDE: 1050 m.a.n.m.

SOLOS: franco siltoso com subsolo rochoso.

COLHEITA: manual. Seleção de ouro por características organolépticas (perfume e integridade).

DESTILACÓN: em alambique de cobre. Maduração em tinajas de vídeo.

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA: 40%

OBTENÇÃO: destilação cuidada por un Master Distiller Internacional de los orujos pertenecientes a las parcelas de la finca. El arrastre por vapor de água a temperaturas cuidadas y el doble destilado permite obter um produto delicado e complexo. El estacionamiento amalgama el crisol de aromas y sabores y suavizar la experiencia tátil na boca.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Destilado fino que combila elegantes perfumes florais com notas especiadas produzindo um nariz compuesta de muchas capas.

Na boca se muestra persistente e com um caráter forte, combinando potência e delicadeza.

Consumo sugerido a 7°/8° C al finalizar comidas, sobremesa, momento del café o situaciones especiales. Ideal para compartilhar com boa companhia.