



33 DE DÁVALOS



Proveniente de un viñedo único, es elaborado cofermentando un 70 % de uvas malbec y un 30 % de uvas cabernet sauvignon. Los suelos areno francos con gran presencia de granitos cubiertos de calcáreo y bajo contenido de materia orgánica, aportan al vino una mineralidad única y una estructura firme. Cultivadas bajo prácticas sustentables, las vides producen rendimientos bajos, favoreciendo la concentración de aromas y sabores en las uvas y, por ende, en los vinos.

La vinificación se realiza en vasijas de acero inoxidable y huevos de concreto, con una breve maceración prefermentativa. La fermentación es realizada a temperaturas controladas a partir de levaduras naturales. Embotellado sin purificación ni filtrado, permanece en estiba por un período mínimo de 18 meses antes de su comercialización.

33 de Dávalos es un tinto de una potente expresión aromática, notable estructura y con alta capacidad de guarda, que reconoce su origen en el auténtico carácter de las uvas que lo componen, puesto que no recibe crianza en barrica. Notas frutales y especiadas, taninos redondos y una balanceada acidez le confieren una notable fluidez.

Cosecha: 2022

Alcohol: 15,5 %

pH: 3,75



tacuil.com.ar