



VIÑAS DE DÁVALOS



80% por plantas de uva Malbec y un 20% Cabernet Sauvignon.

Es el vino icono de la bodega y el que representa el espíritu más puro de nuestra filosofía enológica, reflejo de la visión y convicción de Don Raul Dávalos Goytia.

Se trata de un vino de corte, cuya composición está determinada por las proporciones en la que se encuentran plantadas las vides del cuartel "Los Nogales". Integrado aproximadamente en un 80% por plantas de uva Malbec y un 20% Cabernet Sauvignon, este viñedo plantado en el año 2001 cuenta con la particularidad de que el 100% de su material genético proviene de la selección masal realizada por la familia Dávalos desde principios del siglo XIX. La viña se trabaja siguiendo prácticas orgánicas y bajo la lógica de que "cuanto menor sea la producción por planta, mayor la calidad de las bayas obtenidas". Tanto es así, que se requieren los frutos de 4 vides para la elaboración de una sola botella.

Es un vino de gran intensidad y persistencia. Detrás de su color carmesí oscuro y profundo, se despliega una notable estructura y volumen, que acompañan una equilibrada acidez. Aromaticamente conjuga notas de frutas como frambuesas con toques especiados de regalís y olivas negras.

Solo 3000 botellas son elaboradas anualmente

Harvest: 2022
Alcohol: 15.5 %
pH: 3,8



tacuil.com.ar