

James Suckling
91 puntos

Desde el otro lado del atlántico, desde Mendoza en Argentina traemos a España este vino tinto MALBEC. Déjate sorprender por su sabor y su color profundo y brillante que evoca su nombre, GRAFFITO.



Incienso etéreo de pétalos de rosa y perfume picante con una nota baja de tierra ahumada y espresso. Jugoso y de cuerpo medio con grosella roja y pimienta negra en el paladar. Termina con taninos suaves y exuberantes, acidez madura y buena longitud. Ideal para tomar con carne.

MALBEC
TINTO 2018

GRAFFITO

La brillante y meticulosa enóloga Jimena López Campos muestra su talento con un Malbec de pequeña producción elaborado con sumo mimo y cuidado a partir de una mezcla de viñedos viejos.

CON UN COLOR PROFUNDO Y OSCURO

como el "grafito", este Malbec es concentrado con una estructura compleja y cuerpo medio.

Aromas de incienso de pétalos de rosa y especias con una nota de fondo de tierra ahumada y espresso. En boca es jugoso con sabores de grosellas rojas y ciruelas con toques de pimienta negra, taninos exuberantes, acidez madura y buena longitud.

ENÓLOGA JIMENA LOPEZ CAMPOS

Esta brillante enóloga aporta una maravillosa pasión y una exquisita atención al detalle a su primer proyecto personal, Graffito.

Ella ha hecho vino para mayores de 18 años en 10 países, pero cuando encontró el viñedo perfecto de Malbec de 100 años en Mendoza, hizo de su sueño de hacer su propio vino una realidad.

2AMIGOS
www.2amigos.com

GROFFITO

MALBEC

TINTO 2018



FASE VISUAL

Visualmente presenta un color intenso rojo violáceo, con matices azules.

FASE OLFATIVA

En nariz de aromas complejos a ciruelas y frutos rojos acompañados con especias, menta y un toque sutil de madera.

FASE GUSTATIVA

De excelente estructura en boca, taninos dulces y amables, muy buen balance y de un largo final que invita a seguir tomando.

ANÁLISIS QUÍMICO

- ACIDEZ TOTAL: 5.28 g/l
- ACIDEZ VOLÁTIL: 0.62 g/l
- AZÚCAR RESIDUAL: 1.92 g/l

FICHA TÉCNICA

TIPO DE VINO: Tinto

VARIEDAD: Malbec

RENDIMIENTO: 70 hl/ha

FERMENTACIÓN: en piletas de manposterías y tanques de inoxidable. Maceración de 21 días en contacto con los orujos. Temperatura de fermentación: 25-26 °C

CRIANZA: 70% del corte reposa 13 meses en barricas de roble frances.

GASTRONOMÍA: Platos de carne, bistec, barbacoa.

CONTIENE SULFITOS

TEMPERATURA DE SERVICIO: 15-17 °C

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 14.5 % vol

2 AMIGOS

www.2amigos.com