



MAD BIRD

WINES

SUPREMO BLEND

Composición | Composition
44% Malbec 30% Cabernet Sauvignon
22% Ancellotta 4% Syrah

Añada | Vintage
2018

Viñedos | Vineyards
Los Álamos, Maipú

Cosecha | Harvest
Fines de marzo, manual.
Late march, manual.

Elaboración | Elaboration
Maceración en frío por 5 días entre 8 y 10°C. Fermentación de 7 días a 24-26°C en tanques de concreto. Maceración post fermentativa 4 días. Fermentación maloláctica natural 100%. Crianza: 12 meses en barricas nuevas 50% roble americano y 50% roble francés. 12 meses en botella.

Cold maceration for 5 days between 8 and 10°C. Fermentation at 24-26°C for 7 days. Post maceration of 4 days. Malolactic fermentation 100% natural. Aging: 12 months in new american and french oak barrels (50% of each).

Nota de cata | Tasting notes
Atractivo rojo violáceo intenso. Aromas de frutos rojos, mermeladas y especias frescas. Se destacan notas de vainilla aportadas sutilmente por la madera. Entrada al paladar amable, con taninos sedosos y persistentes, marcadas notas de madera que no enmascaran la potencia frutal y frescura del vino.

Intense violet red color. Aromas of red fruits, jams and spices. Vainilla notes contributed by the oak aging. In the palate has a friendly entry, with silky and persistent tannins. The oak is highlighted, but keeping the freshness and fruity flavors of the wine.

