

# Finca Intimayu - Intimayu (2012)



## IDENTIDAD

Bodega	<b>Finca Intimayu</b>
Nombre	<b>Intimayu</b>
Año	<b>2012</b>
Uvas	Malbec (100 %)
Ubicación	<b>Argentina &gt; Mendoza &gt; San Rafael</b>
Categoría	Vino Tinto
Alcohol	14.5 %
Precio	<b>10,00 €</b>

## BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Bourgogne
Cápsula	Negro

## CONSUMO

Apertura



## ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	14.50 %
Acidez	4.95 g/l
azucar	1.98 g/l

CLUB DE CATAS  
TORREJÓN

## ELABORACIÓN

Barrica	8 Meses
Info. sobre	Fermentación carbonica a temperatura controlada por 72hs y maceración por 48 hs a 10°C. 8 meses en barricas 50% nuevas de roble francés.

## COMENTARIO

Comentario Enólogo: Juan Manuel Radivoj

## CATAS (1)

Fecha **27 de enero de 2016**



# Finca Intimayu - Intimayu (2012)

Catador Curso De Cata  
Puntuación 88.0  
Platos Acompaña empanadas, carnes blancas y rojas de caza. Estofados y verduras gratinadas. Quesos curados.  
Visual Rojo cereza con reflejos violetas. Brillante y limpio  
Olfato En nariz presenta una Intensidad media, destacando las notas florales que recuerdan a frutas maduras como cerezas, moras y membrillo con sutiles pinceladas de acetona.  
Boca En boca sus taninos dulces y redondos aumentan la sensacion frutal acompañada de una equilibrada acidez que lo hacen muy fresco, persistente y facil de beber  
En el paso en boca se nota presencia de almendra amarga.  
Persistencia baja.

BOTELLAS SACADAS (1)

27/1/16	Precio de			27/1/16	Consumido		
---------	-----------	--	--	---------	-----------	--	--

