



FICHA TÉCNICA

Mezcla Tinta

TINTOMARE ICONO 2024

· EDICIÓN LIMITADA ·



ORIGEN

DENOMINACIÓN: Valle de Leyda · Santo Domingo

DISTANCIA AL MAR: 5 – 6 km en línea recta

PRODUCCIÓN: 6.733 botellas



ANÁLISIS TÉCNICO

ALCOHOL: 14,0% Vol.

ACIDEZ: 0,42 g/L

FECHA DE COSECHA: Abril

VARIEDAD: 70% Syrah · 30% Malbec



EL VIÑEDO

EXPOSICIÓN: Viñedos costeros del Valle de Leyda, muy cerca del Pacífico. La influencia marina conserva la acidez y desarrolla un perfil fresco y especiado.

CLIMA: Costero, con temperaturas moderadas e influencia marina, lo que aporta frescura y notas herbales.

SUELO: De origen granítico con sectores arcillosos.



VINIFICACIÓN Y GUARDA

Cada variedad se vinifica por separado y luego se ensambla, buscando equilibrio, complejidad y expresión de origen.

COSECHA: Manual, selección de racimos

MACERACIÓN: En acero inoxidable, fermentación controlada.

GUARDA: Barricas nuevas y usadas de roble francés. Aportan estructura sin opacar la fruta.



NOTAS DE CATA

VISTA: Intenso color rojo rubí.

NARIZ: Frutos del bosque, pimienta y hierbas costeras (romero).

BOCA: Rica acidez y frescura, cuerpo medio y textura redonda. La barrica aporta profundidad sin opacar la fruta.



MARIDAJE

Carnes grasas a la parrilla, ahumadas, charcutería y quesos maduros.

T° SERVICIO: 15°C – 17°C

