



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Presenta un intenso color rubí. Una muy compleja nariz con una explosión de cerezas negras maduras así como de pequeñas moras negras, muy especiado, pimienta blanca, chocolate y tabaco. En boca es muy estructurado y complejo con excelente balance y gran permanencia en boca.

FICHA TÉCNICA

CASA PRODUCTORA:
Il Molino di Grace S. R.L.

TIPO DE VINO:
Vino Tinto

AÑADA:
2004

VARIETADES DE UVA:
Sangiovese 100%

PAÍS:
Italia

ZONA DE PRODUCCIÓN:
IGT Toscana

Posición:
Un solo viñedo ubicado en una colina a 400 metros sobre el nivel del mar

SUPER TOSCANOS

El llamarle Súper Toscanos a ciertos vinos desarrollados en esa zona de Italia fue inventado en la década de los 1970s por el crítico de vino Robert Parker quién encontró en ciertos vinos IGT (Indicazione Geografica Tipica) características bastante notables e interesantes lo que contribuyó a darles una muy fuerte proyección mundial.

La historia de estos vinos proviene del esfuerzo de algunos viticultores de la zona por ofrecer vinos con características distintas a los tradicionales chiantis que debido a la adición de uvas blancas como Malvasia o Trebbiano usadas para darle viveza y hacerlo más agradable en su juventud hacían vinos con poco cuerpo y/o muy desequilibrados en su acidez.

Fue en estos años cuando un grupo de innovadores viticultores empezaron a llevar la Cabernet Sauvignon de Bordeaux a terrenos que hubieran sido considerados los peores de la Toscana y a usar barricas de roble Francés mientras que otros se deshicieron de las uvas blancas y a partir de ahí nacieron dos de las míticas marcas que marcaron el nacimiento del término Súper Toscanos: Sassicaia y Tignanello.

A partir de entonces y principalmente bajo la indicación IGT se han desarrollado bastantes y muy interesantes propuestas basadas principalmente en la Sangiovese Italiana y las Francesas Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc y Petit Verdot que han seguido contribuyendo a la imagen y gran reputación de los vinos Súper Toscanos.

TIEMPO DE GUARDA Y MARIDAJE

A pesar de la añada de éste vino, todavía conserva una capacidad de guarda mayor a los diez años. Puede ser un excelente acompañante de las distintas piezas de caza que se pueden obtener en ésta temporada que empieza en diferentes partes del norte de nuestro país.

SUPER TOSCANOS EN COMPARACIÓN CON VINOS TRADICIONALES

A pesar de que en muchas ocasiones los vinos IGT Toscana pueden tener las características para entrar en denominaciones más específicas como DOCs o DOCGs, los productores prefieren mantenerlos como IGTs para poder seguirlos nombrando Súper Toscanos y aprovechar los beneficios que éste término ha logrado a nivel internacional y que además le otorga a sus autores una completa libertad de expresión. El día de hoy al referirse a un Súper Toscano, se habla de un vino con un reconocimiento Internacional, denso, tánico y poderoso con sabor a roble nuevo.

VINIFICACIÓN Y CRIANZA:

Después del segundo control de calidad de la uva, veinte días de maceración a temperatura controlada de entre 28 y 30 C con un leve proceso de extracción. El vino estuvo en barricas de roble Francés de primero y segundo uso por un período de once meses.

Precio: \$ 430

Paquete 3 Bot: \$ 1,225.50
\$ 408.50 por botella

Paquete 6 Bot: \$ 2,322
\$387 por botella

Paquete 12 Bot: \$ 4,386
\$365.50 por botella

