



DOLIUM

Dolium es el nombre latino de las vinarias en las cuales los romanos conservaban sus mejores vinos bajo tierra, logrando así excelentes condiciones de temperatura.

Se trata de la primera bodega Argentina totalmente subterránea, fue diseñada para compatibilizar las antiguas tradiciones con la más moderna tecnología.

Estos "Dolium Clásicos" se elaboran con uva 100% varietal en pequeños lotes de 5 a 20 Hlts, cosechada a mano, maceración mixta y fermentación malo láctica completa en tanques de acero inoxidable.

Un paso corto por barrica le redondea los taninos sin modificar la expresión preminentemente frutada, dando un vino complejo, balanceado, de cuerpo medio y persistente final en boca.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

A la vista presenta un color rojo cereza intenso con matices violáceos o azulados casi negros.

A la nariz se percibe con aromas florales, frutos salvajes y frutos secos. Entre ellos se destacan las guindas, ciruelas, trufas, pasas. Podemos notar un excelente ensamble de los aromas primarios y terciarios en donde encontramos, vainillas y chocolates.

En boca es cálido, suave y con taninos de entrada dulce muy agradable que envuelven el paladar. Pueden apreciarse sabores a mermelada de ciruela, dulce de guinda, chocolate, frutas secas y vainilla..

FICHA TÉCNICA

CASA PRODUCTORA:

DOLIUM S.A.

TIPO DE VINO:

Vino Tinto

COSECHA:

2010

VARIETADES DE UVA:

Malbec 100%

cosechado en viejas viñas de 60 años

CRIANZA:

7 meses de barrica Francés el 20% del vino

PAÍS:

Argentina

ZONA DE PRODUCCIÓN:

Pedrel y Agrelo,

Luján de Cuyo, Mendoza

TIEMPO DE GUARDA Y MARIDAJE

Consumir ahora o hasta 2014.

Este vino es ideal para acompañar un asado de tira.

Precio: \$ 270

Paquete 3 Botellas: \$ 769.50
 (\$ 256.50 por Bot.)

Paquete 6 Botellas: \$ 1458
 (\$ 243 por Bot.)

Paquete 12 Botellas: \$ 2754
 (\$ 229.50 por Bot.)

