

# MAD BIRD

CORBEAU WINES



## REPOSADO | ANCELLOTTA

*Este cuervo tuvo que esperar para ser libre.*

**Composición |**  
100% Ancellotta

**Añada |**  
10 meses en barricas de roble americanas y francesas.

**Viñedos |**  
Finca Las Bayas, Mendoza.

**Cosecha |**  
Manual, tercer semana de Febrero.

**Elaboración |**  
La uva se despalillada y se envía al termomacerador. Luego se prensan los orujos. La fermentación alcohólica se produce gracias a levaduras seleccionadas a 24-26°C. Una vez terminada, se envía el vino a barricas de roble francés y americano de primer y segundo uso para realizar la fermentación maloláctica en madera. El tiempo de contacto con el roble es de 10 meses. La guarda en botella es de 12 meses.

**Nota de cata |**  
A la vista posee un color rojo violáceo muy intenso con reflejos negros. En nariz, se destacan los aromas especiados y complejos. También aparecen frutos rojos maduros. La madera se integra potenciando las características del vino, aportando complejidad y balance, respetando las características varietales. En boca, se destaca su gran concentración, carácter frutado y especiado con taninos redondos. Es un vino muy elegante y con excelente potencial de guarda.