



Ludlow
Importación & Distribución

Ficha Técnica **Cocodrilo Corte 2022**



Viñedo propio

Uvas provenientes de viñedos seleccionados en Luján de Cuyo y Valle de Uco. Suelos aluviales con buen drenaje y clima continental con fuerte amplitud térmica. Influencia andina que aporta frescura y concentración.

Grado alcohólico

14,5% Vol.

Variedad de uva

Blend: Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Vinificación y Crianza

Cada variedad fermenta y macera por separado durante aproximadamente 15 días. Luego del ensamblaje, el vino envejece durante 18 meses en barricas de roble francés, seguido de un reposo en botella antes de su lanzamiento.

Notas de Cata

Intenso y complejo en nariz, con aromas de frutos negros maduros, especias dulces, tabaco y un sutil toque de chocolate amargo. En boca se muestra estructurado, con taninos redondos y un final prolongado y elegante.

Maridaje

Ideal para cortes de carne roja a la parrilla, cordero, platos especiados y quesos maduros.

Recomendación de consumo

Decantar por 1 hora. Servir a 17°C para disfrutar toda su profundidad y estructura.

Puntuaciones Cocodrilo 2022

93 puntos (James Suckling - *añada anterior*)

92 puntos (Tim Atkin - *añada anterior*)