

INDICADO

Indicado se origina con la idea de simplificar la experiencia del consumidor que desea probar nuevas etiquetas, pero sin perderse en el proceso con tanta información técnica.

A través de Indicado le rendimos tributo a Mendoza, llevando en cada botella una parte de sol incesante y los mejores suelos de la provincia para lograr vinos que no pasan desapercibidos.

Un proyecto de autores de baja escala dónde la innovación y lo artesanal se fusionan para brindar experiencias únicas.





INDICAD



CABERNET SAUVIGNON

ZONA: Barrancas, Maipú Mendoza

CRIANZA: 8 meses en barrica de roble Frances

NOTAS DE CATA: Color rojo azulado intenso.

Se destacan aromas especiados y frutales mezclados con caracteres a vainilla y chocolate producto de su paso por barricas de roble.

En boca se percibe equilibrado y untuoso, gracias a sus taninos redondos y maduros, finalizando con un final largo y persistente.







INDICAD()



MALBEC

ZONA: Barrancas, Maipú Mendoza

CRIANZA: 8 meses en barrica de roble Frances

NOTAS DE CATA: Color rojo azulado intenso.

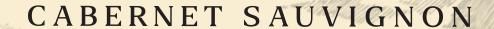
Se aprecian aromas a frutos rojos y negros tales como ciruelas, cerezas o frambuesas.

Presenta una entrada amable, acidez equilibrada, se destacan las frutas maduras y un final persistente.





INDICADO PARTIES SERVICES OF THE PARTIES OF THE PAR



ZONA: Junín Mendoza

ELABORACIÓN: Cosecha minuciosa de forma manual, con constantes cuidados en la fermentación, utilizando una proporción de racimo entero y posterior crianza en barricas de roble francés durante 8 meses.

NOTAS DE CATA: Color rojo azulado intenso. Aromas especiados y frutales propios del Cabernet Sauvignon y herbales aportados por el raquis. En boca se presenta con buen volumen, acidez equilibrada y persistente.

El resultado es un vino complejo, expresivo y de características que salen de lo tradicional para brindar una nueva experiencia al consumidor.

Partida de sólo 2 barricas (600 botellas).



INDICAT

indicadovinos



indicadovinos.com



Naranjo de Pedro Giménez

ZONA: Luján de Cuyo.

ELABORACIÓN: Se cosecha de forma manual, la fermentación se realiza manteniendo una baja temperatura, luego de la misma se macera en sus pieles durante 6 meses controlándolo periódicamente. Finalmente se embotella sin filtrar para conservar intactas todas sus características. Durante todo el proceso se trabaja con bajos niveles de sulfitos.

NOTAS DE CATA: Característico color anaranjado. En nariz es complejo con aromas a frutos deshidratados tales como peras, duraznos o damascos y acompañados por flores blancas. En boca presenta buen volumen, con una sensación de frescura y final persistente.

Producción 600 botellas.



(O') indicadovinos



