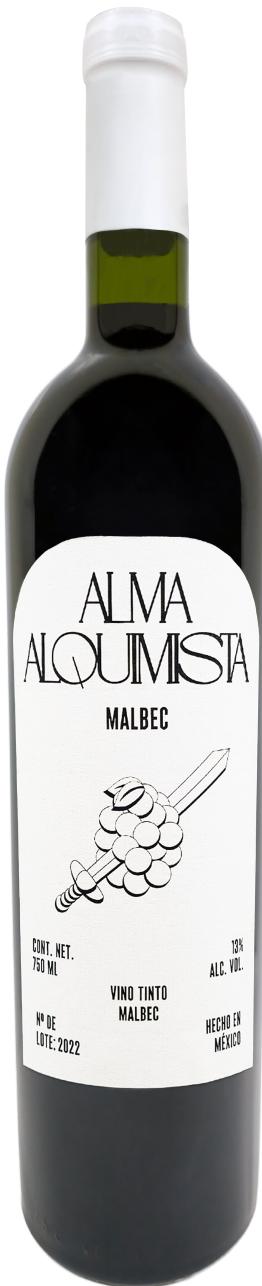


MALBEC ALMA ALQUIMISTA 2022

ALMA ALQUIMISTA

Malbec



Anfitrión
de México
Vinos & Delicatessen



VINÍCOLA

La idea nace en realizar vinos únicos y de calidad, Sofía que actualmente es Directora General es una productora de bebidas alcohólicas de segunda generación que aprendió de su padre desde temprana edad que la cocina puede ser su laboratorio. Siempre curiosa e inquieta, construyendo gradualmente su preparación primero en el sentido administrativo y gerencial, luego en la parte técnica de los procesos. Aquellos que están a su alrededor pueden ver que la óptica industrial y de negocios son parte de ella, y es ahí donde encontramos su contribución a Alma Alquimista.

Tommy, Director Técnico, químico con una maestría y doctorado en la química, empresario y ávido entusiasta de todo lo fermentado o destilado, y del vino por encima de todo.

Originario de Liverpool (Reino Unido), su pasión por las bebidas alcohólicas y viajar le llevó a Italia para estudiar un máster en enología, donde se cruzó con Sofía. Decidido a aplicar sus pasiones al trabajo de su vida, Tommy se mudó a México para continuar su aventura fundando Alma Alquimista, convirtiendo a México en el cuarto país al que llama hogar, después de Gran Bretaña, Kenia e Italia.

NOTAS DE CATA

Vino color azul/negro, brillante, con aromas directos a notas herbáceas de salvia y hoja de limón con paso a pimienta negra y frutos azules con plena madurez como ciruela y arándano, con carácter de enebro y apreciación a maderas oscuras y tabaco verde, el sabor ácido marcado es medio - alto con taninos suaves pero tangibles, cuerpo completo, reflejando las frutas percibidas en nariz con final largo y agradable.

Maridaje perfecto con cortes de carne jugosos y grasos como el wagyu cocinado con mantequilla, romero y pimienta negra, donde la acidez del vino cortará la grasa o bien una birria de res estilo jalisco.



Vinícola / Enólogo:

Alma Alquimista
Sofía Orta / Tommy Winstanley



Grados de Alcohol:
11.5% Alc.



Cépage:

Malbec



Temperatura de Consumo:
16-18 °C.



Vinificación:

Maceración prefermentativa frío durante 7 días antes de su fermentación y una maceración post fermentativa de 3 semanas y crianza de 12 meses en barricas de roble americano antes de ser embotellado.