



ÓPALO

REVOLUTION SINCE 2003

El Ópalo es un mineral particular, que vibra con la potencia necesaria para despertar la creatividad, es la única gema capaz de reflejar los rayos de luz, hipnotizando la mirada. Ópalo es un vino magnético en cada copa, dejando una huella imborrable en la memoria de quien se atreve a descubrirlo.

Ópalo es un vino que nace desde la revolución creativa de Mauricio Lorca en el año 2003, apuntando a desarrollar vinos premium sin madera. Basado en terruños de altura, con alta densidad de plantación y baja producción por planta, nace la primera línea sin crianza de alta calidad de nuestra bodega.



(100% Cabernet Sauvignon)



Los Inicios - Vista Flores - Valle de Uco. Viñedo de Alta Densidad 6,850 plantas por hectárea.



Uvas seleccionadas racimo por racimo. La fermentación se realiza en tanques de hormigón durante 10 días a temperaturas controladas entre 24 y 26 °C. Crianza en tanques de hormigón que favorece la obtención de una fiel expresión del terruño, gran potencial aromático y perfecta tipicidad varietal.



Presenta un color bordo con tonalidades rojo granate. En nariz se muestra el típico aroma a pimienta verde acompañado de aromas a fruta fresca como fresas maduras y ciruelas rojas. En boca es un vino fácil de beber, persistente, con taninos equilibrados y sedosos. Este vino nos devela características de un terroir particular que tiene mucho por ofrecer.



Es un vino ideal para un risotto de hongos, bondiola de cerdo grillada también para postres como tarta de chocolate con dulce de leche.



Sugerimos servir entre 14 ° - 16 ° C.