

# DOMICIANO

# CORTE ESTRELLA

## 9



Los Corte Estrella están concebidos como la mejor experiencia que la bodega puede ofrecer dentro de una botella. Nacen de la rebeldía de romper las reglas para ofrecer esta experiencia donde cada corte es único e inigualable. Su premisa es decodificar lo mejor de cada partida para generar la excelencia en cada corte.

El nuevo capítulo del Corte Estrella 9 abre su presentación con un tono rojo intenso con vivaces destellos granates, enriquecidos con matices azulados y violetas. De gran caudal de lágrimas y buena fluidez, visibles al girar la copa, son la carta de presentación de una estructura potente y robusta. Ya en nariz el vino se ofrece exuberante y complejo, despliega un bouquet en capas que captura la riqueza del terruño de Barrancas, abriendose con intensas notas de frutas negras maduras como ciruela, mora y cereza negra. La pareja Malbec-Syrah elegidos especialmente para este corte, aportan también toques balsámicos y especiados, con matices cárnicos, levemente ahumados y de pimienta negra que añaden profundidad y amplitud. Por último, se abren paso la vainilla, el toffee, el chocolate amargo y unas sutiles notas de tabaco verde y cuero coronan la experiencia. Ya en boca, el vino es generoso y firme con una textura aterciopelada que equilibra la intensidad frutal del Malbec con el carácter especiado del Syrah, los taninos de gran estructura, pero bien pulidos, aportan un marco robusto que se funde con la acidez del vino, logrando una sensación táctil inigualable. El final es largo y persistente, destacando aun la fruta y las especias con un toque mineral que complejiza su elegancia.

-Mariano Suarez Delseri



### VIÑEDOS

**Ubicación**  
Barrancas, Maipú

**Producción**  
85 qq/Ha

**Suelo**  
Rocoso

**Altitud**  
750 msnm

**Año de plantación 2003**



### DATOS ANALÍTICOS

**Alcohol** 14% | **Azúcar residual** 2,65 grs/Lt | **PH** 4,1



### VINIFICACIÓN

**Composición:** 75% Malbec / 25% Syrah  
**Alcohol:** 14%

**Añejamiento:** Corte Estrella añejado en barricas de roble francés de primer uso por 24 meses y, luego, estacionado en botella por 12 meses antes de salir al mercado.

**Partida limitada:** 3188 botellas producidas.