



CONTRA BANDO

• EL BANDO DE LA CONTRA •



RED HOP

VINO TINTO COMPUESTO

Un tinto innovador que fusiona el carácter frutal de la co-fermentación Bonarda-Malbec con el perfil aromático de los lúpulos patagónicos Hoppy y Passion. La frescura, la tensión y el trazo herbáceo-especiado evocan el carácter de una IPA, sin perder identidad varietal ni tipicidad.



Familia Vargas Arizu



CONTRA BANDO

· EL BANDO DE LA CONTRA ·

RED HOP

Varietal: Bonarda - Malbec

Proceso: Primero se elabora el vino base mediante fermentación controlada para preservar su identidad varietal. Luego, ya terminado el vino, se realiza una maceración en frío con lúpulo (dry hopping) —sin cocción— orientada a extraer compuestos aromáticos (terpenos y aceites esenciales) que aportan notas cítricas, florales y herbáceas, sin añadir amargor, manteniendo frescura y equilibrio.

Particularidad Enológica: Co-fermentación de Bonarda y Malbec de Vistalba en acero inoxidable; finalizada la fermentación, se aplica dry hopping en frío con lúpulos patagónicos Hoppy y Passion para potenciar notas frutales, herbáceas y especiadas, sin aportar amargor de cocción.

Notas de Cata: De color rojo magenta con reflejos violáceos, ofrece una nariz de frutas negras maduras, eucalipto y sutiles matices herbáceos con un leve toque especiado. En boca tiene entrada amable, acidez media y centro jugoso; la fruta domina sobre una astringencia suave que aporta tensión, mientras el perfil del lúpulo imprime frescura y un guiño a IPA. El final es armónico y persistente, con recuerdos de hierbas, especias y fruta negra.

Temperatura de Servicio: 16° - 18°

Alcohol: 13%

Enólogos: Federico Vargas / Gabriel Ansiaume

