



Mendoza, Argentina

Esta historia comienza en el pueblo celta, cuya edad de oro se remonta al siglo IV y V a.C, que, guiados por el dios “Thor” (también de la mitología nórdica, como dios de la madera, del trueno, de las cosechas y del clima) llegaban al bosque, talaban y hacían todos sus utensilios; entre ellos barriles para guardar la cerveza evitando así que se congelase.

Cuenta “Plinio el Viejo”, en el libro XIV de su Historia Natural, que cuando estos pueblos invaden la Galia, el dios “Thor”, toma el nombre de “Sucellus”, como rey de los bosques y hacedo, con su magia, de toneles de roble.

Con el tiempo este encantamiento tapizó los vinos, acunándolos en su vientre, convirtiéndolos en los más preciados, por su elegancia y máxima fineza.

Hoy, siguiendo los pasos de aquellos soñadores, nuestros vinos se crían en roble, logrando la máxima fineza, elegancia y expresión del “terroir”.





SUCELLUS PLINIO

100% Malbec / Lujan de Cuyo, Agrelo, Mendoza, Argentina.

Edición limitada de 3.000 botellas

Nota de Cata:

Color rojo violáceo profundo, con reflejos bermejos y rubí. Nariz típica en donde se combinan frutos rojos, negros, café, tabacos, especies. En boca untuoso, largo y complejo. Cuerpo untuoso, armónico, redondo, pleno y largo.

Crianza: en toneles de roble francés durante 18 meses, más 24 meses de guarda en botella en Bodega.



SUCELLUS MALBEC GRAN RESERVA

100% Malbec / Lujan de Cuyo, Agrelo, Mendoza, Argentina.

Nota de Cata:

Color rojo violáceo profundo, con reflejos bermejos y rubí. Nariz típica en donde se combinan frutos rojos, negros, café, tabacos, especies. En boca untuoso, largo y complejo. Cuerpo untuoso, armónico, redondo, pleno y largo.

Crianza: en barricas de roble francés durante 12 meses, más 12 meses de guarda en botella en Bodega.



SUCELLUS IUVENTUS

100% Malbec / Lujan de Cuyo, Agrelo, Mendoza, Argentina.

Nota de Cata:

Color rojo violáceo con destellos púrpura. Aroma de gran tipicidad. Sugestivo, en el que se combina la presencia de frutos rojos, negros, con toques florales (violeta) Boca carnosa, elegante, redonda, untuosa y plena; en el que se destacan sutiles taninos suaves, dulces y aterciopelados propios de la uva. De sabor pleno y potente.

Crianza: sin paso por barricas.