

Malbec

Varietal: 100% Malbec.

Cosecha: Bins 350 kg.

Viñedos: Perdriel - Luján de Cuyo - Mendoza.

Altitud: 900 m.s.n.m.

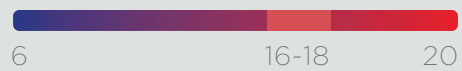
Suelo: Poco profundos y arenosos.

Vinificación: Se realiza selección de racimos extrayendo hojas y racimos que no cumplen con un buen estado sanitario y de madurez, descobajado suave evitando la ruptura de bayas. Se inicia la fermentación alcohólica mediante la inoculación de levaduras seleccionadas y se fermenta a temperatura controlada de entre 23 y 26°C.

Se trabaja el sombrero hasta 3 veces diarias por periodos cortos para lograr una delicada extracción, Fermentación Malolactica natural.

Nota de Cata: Color violeta intenso. De complejos aromas a frutas negras: moca, guinda; con delicados toques de madera. Potente, redondo en boca, equilibrado, con notas de ciruelas y guindas.

Temperatura ideal:



Platos armónicos:



Carnes sazonadas - pollo al disco



[Clic para ver fotos de finca](#)

