



COMPOSICIÓN

ORIGEN

COSECHA

Malbec 100%

Valle de Uco, Mendoza, Argentina

Cosecha manual en cajas o contenedores de plástico durante la última semana de abril.

ALCOHOL

14% vol.

ACIDEZ

5,4 g/l

AZÚCAR RESIDUAL

2,42 g/l

VINIFICACIÓN

Fermentación clásica con levaduras seleccionadas de nuestros viñedos a 25 ° C. Maceración durante 20 días. Parte del vino se cría en barricas de roble francés durante 10 meses.

NOTAS DE CATA

Color Violeta oscuro, con reflejos azulados.

Aroma Nariz con aromas típicos del Malbec, con un perfil fresco y afrutado que recuerda a frutos rojos y negros como cerezas, ciruelas y moras.

Sabor De cuerpo medio, con taninos amables y acidez equilibrada. Final afrutado y especiado.