



Bodega Mihura

Variedad: Malbec

Año Cosecha: 2017

Variedades: 100% Malbec

Origen: Lujan de Cuyo, Mendoza,
Argentina. 671 masl / 2201 ft

Cosecha: Manual, última semana de Marzo

Alcohol: 14,2%

Acidez: 5,30

Ph: 3,60

Vinificación: Uvas cosechadas manualmente, se dejan reposar en tanques de acero inoxidable a baja temperatura durante 3 días, en los cuales se retira el 10% del líquido para aumentar la concentración. Luego se colocan levaduras secas activas de alta calidad ecológica. Al inicio, se realizó una fermentación controlada por temperatura, que nunca supera los 25°C. El proceso de fermentación dura 14 días, con bombeos que remueven constantemente el vino. Después de quitar las pieles, se dejó durante un mes en contacto con las lías para rodear los bordes. Luego se fermenta maloláctica naturalmente. Una vez terminado este proceso, el vino se colocó en barricas de roble americano de segunda utilización durante 12 meses

Notas de Cata: Púrpura profundo. Este vino posee aromas a frutos rojos como cerezas y fresas. Posee algunas notas florales de violeta y toques de vainilla dada su crianza en madera. En boca se presenta vibrante y redondo con taninos maduros.

Temperatura de servicio: Entre 16°C y 17°C

Maridaje: Ideal para acompañar con carne de cerdo asada y cortes magros de carne roja (como solomillo, aleta, percha, filete y filete de falda).