

TRUMPETER

MALBEC 2017

AÑO DE COSECHA: 2017 VARIEDAD: 100% Malbec

VIÑEDOS: Valle de Uco, Mendoza

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: 100% CRIANZA: 7 meses el 50% del corte

ROBLE: 50% americano nuevo y 50% francés nuevo

ALCOHOL: 13,3% **ACIDEZ:** 5,47 g/l

pH: 3,72

ENÓLOGO: Lic. Mariano Di Paola

NOTAS DE CATA

Rojo violáceo brillante, seduce con sus aromas frutales (ciruela) y especiados (canela, cardamomo, pimienta negra). Posee gran cuerpo y su vivaz estructura acentúa los taninos intensos que se vuelven aterciopelados en el retrogusto.

Temperatura de servicio: 12º-14º C

Potencial de guarda: 5 años

MARIDAJE

Asado, platos de cordero, empanadas, pescado de río.

