

PURA REBELDIA

MALBEC 100% - CORTE JOVEN



UBICACIÓN DE LOS VIÑEDOS

Vista Flores, Valle de Uco. Mendoza, Argentina

ALTURA

1000 m.s.n.m.

SUELO

Franco arenoso con algo de mica, muy seco y permeable.

COSECHA

Manual en pequeñas cajas plásticas de 12 kg.

MARIDAJE SUGERIDO

Ideal para pastas con tuco o salsa bolognesa, pizzas y carnes.

VINIFICACIÓN

Se realiza una doble selección de racimos y granos. Se realiza una maceración corta en frío (5° C) durante 4 días. La fermentación alcohólica se realiza a temperatura controlada, entre 25° C a 28° C. Se conserva un tiempo en tanques de acero inoxidable realizándose movimiento de lías para aportar volumen en boca. Luego se procede al filtrado para posteriormente ser embotellado

CRIANZA

Sin añejamiento en barrica.

NOTAS DE CATA

DE COLOR ROJO BRILLANTE, CON REFLEJOS VIOLETAS. EN NARIZ PRESENTA NOTAS DE FRUTA ROJA, COMO CEREZA Y FRAMBUESA. EN BOCA SE PERCIBE SU FRESCURA Y PERSISTENCIA MEDIA. ES UN VINO EQUILIBRADO, FRESCO Y FRUTADO, CON EXCELENTE TIPICIDAD VARIETAL. SE RECOMIENDA SERVIR ENTRE 14°-16° C