

MONTEVIEJO La Violeta, Malbec

VARIETALES: 100% Malbec

D.O.: Valle de Uco

ELABORACIÓN:

Realizamos rapidamente el prensado para evitar la maceracion del mosto con el orujo, asi limitar la extraccion de color. despues clarificamos naturalmente el mosto mediantetratamiento con frío, después lo hacemos fermentara bajatemperatura(14 a 17 C) con levaduras seleccionadas.

CRianza:

24 - 36 meses en barricas de roble francés nuevas, y 7 años de estiba en botella.

NOTA DE CATA:

COLOR: De color profundo voláceo y brillante.

AROMA: Nos encontramos con un vino con buena complejidad en sus aromas dados por la guarda, en el cual también permanecen los aromas afrutados típicos del Malbec de nuestra zona. Por el clima de Febrero y Marzo, fue una añada fresca, la cual se traslada a la estructura y vivacidad del vino.

SABOR: En boca se percibe un gran balance en cuanto a sus componentes de acidez, sucrosidad y taninos. Es persistente en boca, con gran bouquet en el retrogusto, y una madera bien integrada.

