

MONTEVIEJO Lindaflor Malbec

VARIETALES: 100% Malbec

D.O.: Valle de Uco



ELABORACIÓN:

Se produce una maceración en frío a 8° C durante 10 a 15 días. Luego se realiza la fermentación alcohólica siguiendo las bases de la microvinificación en barricas de roble francés de 225 lts, se utiliza 5% de racimos enteros durante la fermentación, con la finalidad de acentuar el frescor del vino. Durante este proceso se rotan las barricas y se realiza pigeage en forma manual.

CRIANZA:

De 18 a 20 meses en barricas de roble francés (60% de primer uso y 40% usadas)

NOTA DE CATA:

Color: El vino presenta profundidad en su color y tonos violáceos. Tiene buena concentración debido a los bajos rendimientos naturales de los viñedos

Aroma: Sus años de guarda complejizan los aromas, teniendo una madera bien integrada y tipicidad propia de nuestros malbec que recuerdan a ciruelas frescas, y sutiles notas florales.

Sabor: Es un vino con entrada dulce debido al equilibrio en el viñedo. Los taninos maduros complementan la elegancia de la nariz del vino logrando gran balance.