

MALBICHO CABERNET SAUVIGNON



VARIETALES:

100% Cabernet Sauvignon

D.O.: MENDOZA

COSECHA:

Cosecha a fin de Febrero, en suelo arenoso de muy buen drenaje.

Fermentación:

A través de levaduras indígenas durante 12 días en tanques de acero inoxidable a una temperatura de entre 20 7 25 grados centígrados terminando el proceso con fermentación maloláctica en los mismos tanques.

NOTA DE CATA:

COLOR: De colores tintos rojos

AROMA: Aparecen frutos negros, toques de pimienta y ligeras notas de eucalipto con suave tostado.

SABOR: Medio y maduro con taninos firmes con un elegante final.