



NO ADDED

SULPHITES



VARIETALES: 100% Malbec

D.O.: Valle de Uco

ELABORACIÓN:

Tras una maceración en frío de 5 días a 10°C, se inicia la fermentación con levaduras autóctonas. Lleva unos 7 días. Una vez terminado, el vino es separado de sus pieles y puesto en la prensa. En esta línea siempre favorecemos la frescura y la fruta por encima de la extracción.

CRIANZA:

El vino se madura en cubas de hormigón durante varias semanas.

NOTA DE CATA:

Color rubí brillante. En la nariz, dominan los aromas de frutas rojas de verano con ligeros toques de pimienta negra. Boca concentrada con frutas rojas que dan volumen. Está bien estructurado y los taninos son suaves y armoniosos. Un largo final con notas de café.

SUGERENCIAS:

Carpaccio, Paella, finas lonchas de jamón ibérico, pimiento rojo relleno de queso.