



VARIETALES:
100% Malbec

D.O.: Valle de Uco

COSECHA:

Detalles del viñedo: suelo aluvial y de riego plano.

Clima: Seco y continental, con gran exposición al sol lo cual permite una maduración perfecta. Posición de lanzamiento vertical sobre espalderas.

ELABORACIÓN:

Las uvas fueron desgranadas y aplastadas. Contacto con piel fría antes de la fermentación. 12 días de fermentación en depósitos de acero inoxidable a 27-29°C. Maceración después de la fermentación. Fermentación maloláctica Natural. Barricas de roble francés durante 20 meses.

NOTAS DE CATA:

Color: Rojo granate con reflejos azulados.

Nariz: Frutos rojos perfectamente maduros. Una gran variedad de aromas de la madera de roble son apreciables también; vainilla, humo, tostados y especiados.

Boca: Concentrado, expresivo y apetitoso. taninos sedosos que dan paso a un torrente de sensaciones en el paladar, con final largo y convincente.

Temperatura de servicio: 16-18º C.