

MALBICO MALBEC



VARIETALES:
100% MALBEC

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 a 25 grados centígrados terminando el proceso con fermentación maloláctica en los mismos tanques durante 3 meses.

NOTA DE CATA:
COLOR: De un intenso color violeta.
AROMA: Aparecen frutos rojos, ciruelas y ligeras notas florales con un suave tostado y vainilla al final.
SABOR: En boca es de cuerpo medio, suave y jugoso.