

COORDENADA

MALBEC

CONSERVACIÓN

Crianza de 24 meses en barricas de roble americano 100%.

GUARDA

De 24 a 30 meses.

POTENCIAL DE GUARDA

Conservado en lugar fresco, oscuro y sin vibraciones; potencial de guarda 10 años.

PACKAGING

BOTELLA

Bordeos cónica baja pesada con picada, color verde.

CORCHO

Tapón técnico microaglomerado 24x47.

CÁPSULA

Cápsula complex blanca con inscripciones negras.

MARIDAJE

Ideal para acompañar entraña a la parrilla, wok de vegetales y chocolates.

COSECHA/MACERACIÓN

Cosecha en Abril. Maceración de 12 a 24 horas; se realiza sangría hasta un 25%, dependiendo el estado de la uva al ingresar.

FERMENTACIÓN

Fermentación en tinto, tradicional, oxidativa y en contacto con orujos. Temperatura controlada sin superar los 26°C. Tiempo de fermentación alcohólica de 10 a 20 días.

NOTAS DE CATA

Color: Violáceo oscuro, con tonos de color bordó.

Aroma: Vino de aromas intensos. Destacan las moras, los higos y la manteca.

De su paso por barricas se perciben notas de café, coco y vainilla. Es muy complejo en nariz y aún más, al dejarlo descansar en la copa.

Sabor: En boca es complejo, concentrado y muestra un perfecto balance entre la acidez y los taninos. Es un vino untuoso y de gran cuerpo, aterciopelado, con una personalidad única. Su final de boca es muy prolongado y seductor, dejando ver el vigor y la tipicidad que toma la variedad en el terroir.



MAIPÚ/MENDOZA

ALCOHOL
14 % v/v.

ACIDEZ
5,8 g/l.

AZÚCAR RESIDUAL
3,5 g/l.