

VIEJO ISAIAS

CLÁSICO MALBEC

40% BARRICA, 60% FRUTA

Nuevo!



100% Malbec

Viñedos ubicados en Perdriel, Luján de Cuyo, terruño ideal para lograr la mejor expresión del Malbec Argentino. Vino de color rojo vibrante con tonalidades azules y violetas.

Aroma complejo de ciruelas y frutas maduras que nos recuerdan al higo seco. En boca es aterciopelado, largo y de amplia memoria retronasal, con taninos de textura fina, dulce y maduros.

Maridaje: carnes rojas, pastas con salsas bien condimentadas, quesos finos fermentados o tipo roquefort. Temperatura de consumo entre 16 °C y 18 °C.

Viñedos

Ubicación : Perdriel, Luján de Cuyo, zona alta del Río de Mendoza - Mendoza.

Altitud: 950m sobre el nivel del mar.

Suelo: franco arenoso.

Año de plantación del viñedo: 2000.

Plantas por hectárea: 3500.

Producción de vino por planta: 2 botellas de 750cc. aproximadamente.

Producción: 80q/ht.

Vinificación

Vasijas: tanques de acero Inoxidable.

Fermentación alcohólica: controlada, con levaduras seleccionadas.

Maceración pelicular: 20 días.

Guarda en roble: 40% en barrica de Roble Americano por 8 meses.

Guarda en botella: 6 meses mínimo en estiba antes de salir al mercado.

Fermentación maloláctica: 100%.

PROVA DA SAFRA 2010.

*Bife de chorizo e Tagliatelle con champignones a La Provenzal.
Encerrando os festejos de aniversário, no jantar em 13/04/2012, Restaurante La Marchigiana, Mendoza/ARG. Botella nº 15.488 de 30.000.*