

<http://www.bodegasesmeralda.com.ar/fernandez/malbec.html>

ESMERALDA FERNANDEZ



Varietal:	100% Malbec
Cosecha:	2010
Viñedos:	Consulta (950 msnm), Tupungato (1100 msnm) y Lujan de Cuyo (870 msnm)
Fecha de Cosecha:	<i>Lujan de Cuyo:</i> 2° Quincena de Marzo <i>La Consulta y Tupungato:</i> 1° Quincena de Abril
Fermentación:	Levaduras seleccionadas, máximas temperaturas de fermentación 28/30 °C, durante 14 días. Con un tiempo de maceración de 25 días.
Crianza:	15 meses en Roble 50% Frances y 50% Americano.
Alcohol:	13,7 % vol.
Acidez:	5,20
pH:	3,90

NOTAS DE DEGUSTACIÓN:

Color: Rojo profundo, con reflejos violetas intensos.

Nariz: Intensa y compleja, donde se destacan los aromas moras, guindas y cerezas. Con notas a vainilla, tabaco y café por su crianza en roble.

Boca: Estructurado, buena concentración de aromas, donde se destacan notas a casis y frutos rojos con dejos a chocolate y especias. Buen volumen, final largo con taninos redondos y dulces.

Prova na Galerías Pacífico, Buenos Aires, em 06/10/2012.