

## FINCA LAS PALMAS MALBEC 2007



**Variedad** Malbec 100%.

**Viñedos** De viñedos ubicados en Altamira, Valle de Uco, Mendoza a 1050 metros de altura.

**Suelo** Franco arcillo-arenoso asentado sobre canto rodado.



**Proceso** Cosecha manual.  
Selección de racimos.  
Descobajado.  
Selección de granos.  
Fermentación y maceración durante más de 25 días.  
Prensado neumático.  
Fermentación maloláctica natural.  
Crianza de 18 meses en barricas de roble francés.  
Corte.  
Filtrado.  
Embotellado.



**Características principales** Alcohol: 14.6%  
Acidez total: 6,38 g/l  
pH: 3,58  
Az.: 2,38 g/l

**Presentación** 750 ml.



**Notas de cata** En nariz resaltan los frutos rojos maduro con notas ahumadas y tabaco, provenientes del añejamiento en madera. En boca, presenta taninos firmes y un final jugoso y persistente.

**Maridaje** Ideal para acompañar carnes rojas asadas y el típico asado argentino.



**Temperatura de servicio** 16°-18° C



**TRAPICHE**  
ARGENTINA

*Prova no Encontro de Vinhos, Hotel Bourbon, Curitiba 27/10/2012.*