

<< Volve

Vinos

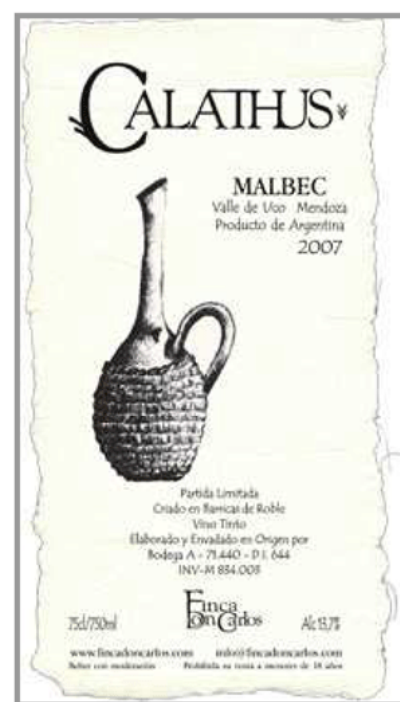
Calathus Malbec

Varietal	Malbec
Cosecha	2007
Viñedo	Finca Don Carlos
Ubicación	Tupungato, Valle de Uco, Mendoza
Altura	1.000 metros sobre el nivel del mar
Recolección	Manual, en cajas de 20 kg.
Fecha de Cosecha	Primera quincena de Abril
Detalle de Vinificación	Selección, despalillado y maceración fría de 120 hs. Fermentación alcohólica a temperatura controlada (22 a 29°C). Doble delestaje y fermentación maloláctica cumplida.
Crianza en Barrica	13 meses en roble americano y francés
Tiempo de Botella	3 meses
Temperatura de Servicio	18°C

Datos Analíticos: Alcohol: 13,6%. Acidez total: 5,66 grs/l. Azúcar residual: 2,4 grs/l. Acidez volátil: 0,42 grs/l. SO2 total: 76 mg/l. pH: 3,62.

Nota de Cata: De color ojo rubí, con tonos violetas azulados. Sus aromas recuerdan las ciruelas y las moras negras maduras, con toques especiados, de vainilla y tabaco, propios de su tiempo en barrica de roble. En boca es estructurado, armonioso, de gran carnosidad y elegancia. Sus taninos fuertes y a la vez dulces lo vuelven un vino persistente.

Maridaje: El vino emblemático de Argentina va excelente con una de las típicas comidas de nuestro país: el asado. Asimismo, marida muy bien con las carnes de caza bien condimentadas y con los platos acompañados de salsas rojas fuertes.



Premios y Distinciones

Bodegas y Viñedos y Oficina Comercial: Balderrama 1020 CP (5561), Cordón del Plata, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza, Rep. Argentina. Tel 0261 915833

PROVA DA SAFRA 2008

Jantar ABS/PR, no Restaurante DOP, em 13/11/2012.