



POSTALES

CABERNET SAUVIGNON MALBEC 2011

Lic. Marcelo Miras | Enólogo- Chief Winemaker

NOTAS TÉCNICAS

- Alcohol: 14.2 % vol
- Acidez: 4.50 gr/lt
- Azúcar: 2.70 gr/lt
- pH: 3.8

VINIFICACIÓN

Maceración por 20 días.
 Fermentación Maloláctica 100%
 Vino joven sin crianza en roble.
 Se embotelló en Julio de 2011.

NOTAS DE CATA

Color rojo intenso con reflejos violetas.
Aromas a frutos rojos maduros y mermelada de ciruela.
 En **boca** es frutado, amable, de buen cuerpo y taninos suaves. Final de boca equilibrado.

TIEMPO DE GUARDA

Entre 2 y 3 años.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 18° C y 20° C.

PROVA DA SAFRA 2010

Churrasco com a Turma do Amauri. Almoço em 13/01/2013.