

<http://www.uxmalwines.com/index2.html>



UXMAL - MALBEC COSECHA 2008

Varietal: 100% Malbec

Viñedos: Luján de Cuyo (870 msnm)
Tupungato (1.100 msnm)
La Consulta (950 msnm)

Fechas de Cosecha: Luján de Cuyo: 2ª quincena de Marzo
Tupungato: 1ª quincena de Abril
La Consulta: 2ª quincena de Abril

Fermentación: Levaduras seleccionadas, máx. temp. ferm. 28° C, durante 8 días, con un tiempo de encubado de 25 días.

Crianza: 8 meses en 30% **roble francés** y 70% **roble americano**.

Alcohol: 13,9% Vol.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN:

Color: Rojo profundo con intensos reflejos violáceos oscuros.

Aroma: Las uvas de Luján de Cuyo aportan un perfil aromático de frutos rojos y negros maduros, como ciruelas y cerezas. A su vez, los viñedos de zonas más frías, como Tupungato y La Consulta confieren delicadas notas florales que recuerdan a las violetas.

Sabor: Los mismos descriptores que en nariz, con buena untuosidad y persistencia. Se perciben sutiles notas de vainilla y chocolate, adquiridos durante su permanencia en barricas.

Maridaje: Ideal para acompañar carnes rojas asadas, pastas rellenas, pescados grasos elaborados y mariscos.

*Costeletas de porco ao forno com batatas.
Almoço em 22/11/2009, relaxando das fainas de alagamento.*