

FINCA LAS MORAS

MALBEC RESERVA 2008



Composición:
100% Malbec

Cosecha:
2008

Viñedo:
Valle de Pedernal, 1350 msnm, San Juan.

Proceso de elaboración:
Cosecha manual Selección de racimos Descobajado
Selección de granos Fermentación y maceración
durante más de 25 días Prensado neumático
Fermentación malolácticanatural Crianza de 12 meses
en barricas nuevas de roble francés y americano
Corte Filtrado Embotellado

Características principales
Alcohol: 13,5 %
Acidez total: 6.10 g/l
pH: 3,55

Características Organolépticas:
Vino de color intenso con gran balance entre
fruta y madera. De excelente complejidad
aromática.

Acompañamientos:
Para disfrutarlo junto a carnes de vaca, cerdo,
conejo, pato, quesos duros y fiambres
ahumados.

Temperatura:
Servir entre 16° y 18°C. Sin decantar y en una
copa de cristal tipo sommelier.

Carne grelhada e saladas. Almoço em 08/03/2014.