



REPUBLICA DEL MALBEC

VINEYARD SELECTION

THE APPLE DOESN'T FALL...

HEY MALBEC!


HEY MALBEC!

El malbec es la variedad emblemática Argentina y tratamos que este vino sea una gran interpretación de ello.



FICHA TÉCNICA

HABLARON DEL VINO..

↓ [DESCARGAR FICHA](#)

UBICACIÓN DEL VIÑEDO: 100% Luján de Cuyo.

EDAD DEL VIÑEDO: 12 años.

VARIETALES: 100% Malbec.

MOMENTO DE COSECHA: 26 de marzo al 13 de abril.

RENDIMIENTO: 10000 kg/ha.

COSECHA: La cosecha se realizó manualmente en pequeñas cajas de 20 kg con el fin de no dañar los racimos.

SELECCIÓN: Se realiza una doble selección manual antes de la vinificación con el fin de seleccionar las mejores uvas.

CRIANZA: 70% del vino es añejado en piletas de concreto, 30% es añejado en barricas de roble francés durante 12 meses.

GUARDA: 4 años.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO: Frutas rojas se combinan con aromas florales y pimienta negra, con taninos suaves y maduros que nos dan un final dulce y amable. Disfrútelo solo o con sus carnes favoritas.

Safrá 2013. Degustação Casa da França/Winebrands, 25/08/2015