

<http://www.catenawines.com/es/wines/saintfe/saintfe-mb.html>

2007 SAINT FELICIEN MALBEC



NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Saint Felicien Malbec 2007 es un vino elegante y complejo, de color violeta oscuro y profundo, típico del Malbec argentino. En nariz es intenso y concentrado, presenta aromas de moras maduras con ligeras notas de vainilla, tabaco y licor. En boca, de impacto dulce y gran complejidad, es untuoso, con taninos suaves y redondos característicos del viñedo Angélica, en Lunlunta. Su final largo y persistente muestra el gran potencial que ofrece el Malbec de Argentina.

Alejandro Vigil, Enólogo Jefe

FICHA TÉCNICA

Nombre:	Saint Felicien Malbec
Varietal:	100% Malbec
Cosecha:	2007
Viñedos:	Angélica, Lunlunta, 860 msnm
Fermentación:	Levaduras seleccionadas, max temp. ferm. 30°C, durante 12 días, con 26 días de maceración
Añejamiento:	12 meses en 90% roble francés (30% nuevo) y 10% roble americano nuevo
Alcohol:	13.9 % vol
Acidez7ph:	5.25 / 3.78

*Vareniques de ricota, bacon e repolho ao molho de carne.
Almoço em 11 de junho de 2011 com a Turma da Praia.*