





MALBEC FICHA TECNICA	VARIEDAD	100% MALBEC
VIÑEDO	SUELO	De uvas seleccionadas de nuestro viñedo ubicado en Mendoza, entre 750 y 1100. msnm. Suelo profundo y arcilloso
PROCESO	COMPOSICION PRESENTACION	Cosecha manual .Selección de racimos. Despalillado. Fermentación y maceración durante 25 días . Fermentación maloláctica natural. Crianza de 6 meses en barricas de roble francés y americano. Filtrado. Embotellado. Alcohol: 14% Total acidity: 5,60 g/l 750 ml.
DESCRIPCION	MARIDAJE	De color púrpura,. En nariz, se ofrecen notas de ciruelas y cereza con un toque de pimienta negra. En boca, se puede percibir taninos suaves y dulces, con sabores de bayas maduras, saturadas. Final prolongado. Ideal para acompañar con quesos , pastas con salsas rojas y tambien con carnes.
TEMPERATURA IDEAL		17°-19° C







Safrá 2020. Jantar em 08/01/2022.