

**LA MASCOTA**

**MALBEC**  
FICHA TECNICA

VARIETAL	100% Malbec
VIÑEDO	Finca La Mascota, Cruz de Piedra, Maipú, Mendoza.
SUELO	Profundo y pedregoso.
PROCESO	Cosecha manual en bins plásticos. Selección de racimos. Despalillado y estrujado. Selección de bayas. Fermentación y maceración en tanques de acero inoxidable a 23-25 °C durante un mínimo de 25 días. Fermentación maloláctica natural. Crianza de 15 meses en barricas de roble francés y americano. Filtrado. Embotellado.
COMPOSICION PRESENTACION	Graduación alcohólica: 14%   Acidez total: 5,75 g/l Cajas de madera 6 x 750 ml.
DESCRIPCION	La Mascota Malbec se presenta de color rojo púrpura intenso con tonalidades rubí. Despliega aromas a frutas negras, mermelada y vainilla, con un sutil toque de regaliz. De entrada dulce en boca, con taninos intensos y un final placentero y persistente.
MARIDAJE	El vino ideal para acompañar carnes grilladas o quesos fuertes.
TEMPERATURA IDEAL DE CONSUMO	17°-19°C





*Safra 2019. Jantar em 11/01/2022.*