

<https://www.tintevinos.com.ar/productos/galileo-blend-reserva/>



GALILEO - BLEND RESERVA

TEMPERATURA DE SERVICIO:

16 a 18°C

MARIDAJE:

Pastas caseras con estofado. Goulash de (picor suave a medio) con spaetzle. Quesos duros de vaca u oveja.

POTENCIAL DE GUARDA:

3 años en óptimas condiciones de conservación

Datos técnicos

Bodega: Galileo Wines

Viñedo: Malbec: parral de 1955 en Perdriel, Luján de Cuyo, Mendoza. Bonarda y Tempranillo: parral de 1968 en Santa Rosa, Mendoza.

Enólogo: Norberto Páez

Altitud: entre 600 y 900 msnm

Composicion: Malbec 2018 60%, Bonarda 2019 20%, Tempranillo 2019 20%

Vinificación: cosecha manual, molienda con 10% de racimos enteros. Fermentación alcohólica con levaduras nativas con recipiente abierto. Maceración por 30 días entre 22 y 26°C. Fermentación maloláctica completa.

Crianza: Malbec: 18 meses en roble francés de 2° uso. Bonarda y Tempranillo 9 meses en roble americano de 4° y 5° uso.

Graduación Alcohólica: 13,5%

Safrá 2018. Wine South America, Bento Gonçalves/RS, 21 a 23/09/2022.