

MALBEC

VARIEDAD DE UVA:

- MALBEC

VINIFICACIÓN:

- NUESTRO PROCESO DE VENDIMIA Y SELECCIÓN SE HACEN DE MANERA MANUAL RESPETANDO LA CALIDAD DE LA UVA, DESPALILLAMOS Y ESTRUJAMOS EL FRUTO PARA POSTERIORMENTE HACER UNA MACERACIÓN EN FRÍO Y FERMENTA UNA PARTE EN FUDRES DE ROBLE FRANCÉS Y UNA PARTE EN TANQUES DE ACERO INOXIDABLE, A UNA TEMPERATURA CONTROLADA PROMEDIO DE 15 Y 22 °C DURANTE 20 A 25 DÍAS, COLOCAMOS NUESTRO VINO EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO DURANTE 12 MESES, TERMINADO EL PROCESO DE CRIANZA EN BARRICA, EMBOTELLAMOS, DEJANDO 12 MESES EN CAVA ANTES DE SALIR AL MERCADO.

NOTA DE CATA:

- VISTA: VINO DE COLOR GRANATE INTENSO CON Matices violáceos.
- OLFATO: AROMA DE FRUTAS ROJAS MADURAS.
- GUSTO: VINO AFRUTADO, CON TANINOS SUAVES Y DE ACIDEZ REFRESCANTE.

TEMPERATURA DE CONSUMO:

- 15 - 17°C

