



MALBEC

Valle de Uco / Mendoza - Argentina



COSECHA	2016
VARIETALES	95% Malbec, 5% Petit Verdot
REGIÓN	La Delfina, Altamira (Valle de Uco)
ELEVACIÓN	1.150 MSNM (promedio)
MÉTODO DE COSECHA	Manual
VINIFICACIÓN	Levaduras seleccionadas. Máxima Temperatura 28° C. Tiempo de contacto con la piel 35 días. Conservación sobre lías con "batonages".
ANALÍTICA	ALCOHOL 14,4% ACIDEZ 6g/l
CRIANZA	13 meses, 30% en roble francés de primer uso
NOTAS DE CATA	Intenso color púrpura. En nariz, una exquisita floralidad, típica del Valle de Uco, se conjuga con aromas a moras, frambuesas y cerezas negras. En boca, los intensos sabores a ciruela y frutos rojos, están en perfecta armonía con una equilibrada acidez. La madera se encuentra muy bien integrada al vino. Su final es persistente, sedoso y elegante.
MARIDAJE	Carnes rojas y cerdo, aves y pastas rellenas.