



La Coste de los Andes

Malbec

VIÑEDOS

Ubicados en Los Chacayes, Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza.

VINIFICACIÓN

Raleo y selección de racimos en finca luego de elegir las mejores hileras del viñedo. Cosecha manual en cajas de 15 kg. Selección en bodega de racimos y granos. Maceración carbónica pre fermentativa durante 6 días. Fermentación durante 10 días. 50% de la fermentación fue realizada en vasijas ovoides de hormigón y el otro 50% fue microvinificado en barricas de roble francés de primer uso. Maceración post fermentación durante 35 días en contacto con las pieles. Crianza por 18 meses en barricas de roble francés de primer uso.

CERTIFICACIÓN ORGÁNICA

Todos nuestros procesos son orgánicos, certificados por Ecocert.

ENÓLOGO ASESOR

Michel Rolland.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Su color es rojo oscuro bien profundo. Su aroma presenta notas de cereza madura, ciruela y trufas. En boca tiene una entrada dulce y potente y un final largo maduro y prolongado.



VARIEDAD

Malbec 100%.

TIPO DE SUELO

Pedregoso y arenoso, permeable y profundo.

EDAD DE LOS VIÑEDOS

Más de 10 años.

RENDIMIENTO

Menos de 2.500 botellas por hectárea.

TEMPERATURA

18° C.

LA COSTE
DE LOS ANDES

Mendoza

CHÂTEAU
LA COSTE

Provence