



2019

MALBEC



INFO TÉCNICA

Composición: Malbec 100%
Origen: Barrancas, Maipú Mendoza
Alcohol %: 14.00 %
Acidez total: 6.00 g/l
PH: 3.60
Azúcar residual: 2.30 g/l

CRIANZA

Crianza en barricas: 18 meses en barricas de roble francés.
Crianza en botella: 6 meses.
Cantidad de botellas: 34.000 botellas.
Fecha de embotellado: Abril 2021.

NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO

Color a la vista: Azul de Prusia.
Nariz: Encontramos aromas a violetas, rosas y frutos negros, carnes asadas y ahumados.
Boca sabor, estructura y final: En boca es agudo y enérgico, potenciando los sabores frutados y especiados, presentando un vino con taninos finos consistentes con final de gran personalidad.

RECOMENDACIONES PARA EL CONSUMO

Temperatura de servicio: 16 grados.
Forma y potencial de guarda: Horizontal, sin luz y entre 10-12 grados de temperatura (10 años de guarda).
Maridaje sugerido: Carnes, guisos y quesos estacionados.