



◆ MALBEC ◆

INFO TÉCNICA

Composición: Malbec 100%
Origen: Barrancas, Maipú Mendoza
Alcohol %: 14 %
Acidez total: 5.32 g/l
PH: 3.70
Azúcar residual: 2.50 g/l

CRIANZA

Crianza en barricas: 12 meses en barricas de roble francés y americana.
Tiempo de crianza en botella: 4 meses.
Cantidad de botellas: 141.600 botellas.
Fecha de embotellado: Septiembre 2021.

NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO

Color a la vista: Azul oscuro y profundo.
Nariz: Aromas a violetas, ciruelas y notas de roble tostado.
Boca sabor, estructura y final: Concentrado, intenso con notas a berries y cerezas negras. Es un vino estructurado con taninos consistentes y final firme.

RECOMENDACIONES PARA EL CONSUMO

Temperatura de servicio: 16 grados.
Forma y potencial de guarda: Horizontal, sin luz y entre 10-12 grados de temperatura (8 años de guarda).
Maridaje sugerido: Carnes roja, verduras asadas, pastas con hongos.

