



EXIGENTE

DIÁFANO



Malbec 2020



VARIETALES

100% Malbec

TERROIR

Ubicación Geográfica: cuarteles ubicados en La Consulta, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

Altura: 1100 m.s.n.m.

Conducción y Riego: Espaldero alto con riego por surco.

Clima y Suelo: Semidesértico, arcilloso, permeable.

Cosecha: Durante la primera quincena de abril, en forma manual.

Rendimiento: 100 quintales/hectárea.

PRÁCTICA ENOLÓGICA

Método de elaboración: Tradicional en piletas de cemento.

Crianza: 6 meses en barricas de roble francés

Crianza en botella: 3 meses en estiba, en subsuelo.

NOTAS DE CATA

Color rojo brillante con marcado tinte violáceo. Entre los aromas destacan las frutas rojas como ciruelas, moras y frutillas, con notas florales de rosas y violetas. En boca se perciben taninos dulces y redondos, astringencia moderada y buena estructura.

RECOMENDACIÓN DE CONSUMO

Temperatura de Servicio: 14° a 18° C

Maridaje: Carnes rojas asadas, quesos, pastas.

Conservación: No superior a los 20° C

Decantación: 30 minutos en decanter (puede contener sedimentos)