



Composición del varietal: 100% Malbec

Viñedo:

Barrancas- Maipu, Mendoza

Altitud: 800 metros

Suelo: Pedregoso

Edad: 68 años

Cosecha: 2011

Rendimiento: 90 qq/ha

Fecha de vendimia:

Del 15 de Marzo al 15 de Abril

Vinificación:

Vasija: Tradicional con epoxi y duelas de roble americana y francesa

Fermentación alcohólica: entre 24° y 26° C

Maceración: 20 días

Fermentación maloláctica: Si

Tiempo de guarda en bodega: 7 meses

Tiempo de guarda en roble: 3 meses

Tiempo de guarda en botella: 36 meses

Ficha de cata:

Vista: Rojo violeta con matices negros, vivaces y profundos

Nariz: Frutado, con sabor a ciruela dulce, con toques de frambuesa, vainilla y café

Boca: Se presenta con gusto a cacao y vainilla además es un vino untuoso ahumado con especias y persistente al paladar

Ficha técnica:

Alcohol: 14,00 (%)

Sugerencias:

Temperatura de servicio: 15°-18° C

Maridajes: Se puede acompañar con carnes rojas y asadas, pastas y conejo en escabeche

Tiempo de guarda en casa: 5 años