

ARROGANTE MALBEC



VARIEDAD

100% Malbec

REGIÓN

Finca Los Amores - Los Chacayes - Valle de Uco.

ELABORACIÓN

Fermentación con levaduras seleccionadas, en tanques de acero inoxidable, 6 días a temperatura 8 °C - 10 °C de maceración en frío prefermentativa. Prensado muy suave en prensa hidráulica. 18 meses de fermentación maloláctica en barricas de roble francés.

NOTAS DE CATA

Rojo intenso, aromas a cassis, regaliz, frutas negras y ciruelas, violetas, rosas, especiado y grafito. Entrada de boca dulce, gran concentración, taninos redondos aterciopelados firmes y elegantes, robusto, frutas negras madura, muy especiado. Colossal persistencia en boca.

NOTES

.....

.....

.....

.....

.....