

COLOSSO MALBEC



VARIEDAD

100% Malbec

REGIÓN

Finca Los Amores - Los Chacayes - Valle de Uco.
Cuartel I y II

ELABORACIÓN

Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable. 3-4 días a temperatura 8 °C -10 °C de maceración en frío prefermentativa. Total maceración 26-28 días. Prensado muy suave en prensa hidráulica canasto/jaula. Fermentación maloláctica en barricas.

GUARDA: 18 - 20 meses 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

.....

.....

.....

.....

.....