

PRISIONERO

BLANC DE MALBEC DULCE NATURAL



VARIEDAD

100% Malbec

COSECHA Y REGIÓN

Elaborado con uvas provenientes del Valle de Uco. Esta zona fue seleccionada por sus diversos aportes como frescura, frutas y acidez natural, debido a la amplitud térmica predominante en dicha zona.

ELABORACIÓN

La uva es prensada a racimo entero en prensa neumática, en ausencia de oxígeno. La misma es realizada a baja presión para no extraer color de su piel, luego de su desborre estático a 8°C de temperatura durante 3 días, procedemos a su fermentación con levaduras seleccionadas a 14 grados, interrumpiéndola en 24g/L de azúcar.

NOTAS DE CATA

Se caracteriza por poseer un color amarillo claro y brillante, con reflejos rosáceos. Entre sus aromas predominan frutas rojas, algunas cítricas y florales. En boca es un vino fresco, frutado, muy fácil de beber, con un buen volumen en boca y un final dulce muy equilibrado.

NOTES

.....

.....

.....

.....

.....