

RETO

MALBEC



VARIEDAD

100% Malbec

COSECHA Y REGIÓN

Cosecha manual.

70% Luján de Cuyo - 30% Valle de UCO.

ELABORACIÓN

FERMENTACIÓN· Fermentación con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable 3-4 días a temperatura 8 °C -10 °C de maceración en frío prefermentativa.

PRENSADO· muy suave en jaulas o canastos de 500 kilos.

GUARDA· Paso corto por madera durante 3 meses tostado medio y alto, roble francés.

NOTAS DE CATA

COLOR· Rojo profundo, intenso y brillante, con tintes violáceos.

AROMA· Se destacan aromas frutales como cereza, guindas y frambuesas. Leves ahumados a tabaco, chocolate, especiados y frutos secos.

SABOR· Entrada dulce y voluminoso, redondo y equilibrado. Se destacan frutos rojos y taninos maduros y elegantes. Ahumado hacia el final de boca.

NOTES

.....

.....

.....

.....

.....