

INDOMABLE

BLANC DE MALBEC



VARIEDAD

100% Malbec

COSECHA Y REGIÓN

Finca El Peral, Tupungato. Esta zona fue seleccionada por aportar buena fruta y a la vez mantener frescura en boca. Ésto es posible por la gran amplitud térmica que hay en ésta zona.

ELABORACIÓN

La fruta es ingresada a la bodega, por la mañana, para mantener las bajas temperaturas, los racimos enteros van directo a prensa neumática, donde se elige el momento óptimo de separación del mosto, de acuerdo a su intensidad colorante. 3 días de desborre a 8°C, 25 días de fermentación alcohólica con levaduras, seleccionadas en tanques de acero inoxidable a 14°C, con movimientos de borra.

NOTAS DE CATA

Amarillo dorado, bien definido y brillante. En nariz, muy perfumado, notas florales a violetas con suaves notas de frutas de mora, melocotón, durazno y frutillas amalgamados con la madera. Aromas a canela y clavo de olor. Entrada en boca dulce, untuoso, explosivo y largo, muy frutado y especiado, redondo en boca.

NOTES

.....

.....

.....

.....

.....