



ESTATE

MALBEC

- VARIETAL:** 100% Malbec.
- REGIÓN:** Mendoza.
- PAÍS DE ORIGEN:** Argentina.
- ALTITUD:** 900 m.s.n.m
- COSECHA:** Manual en bines durante el mes de Marzo.
- ELABORACIÓN:** Molienda, despalillado y maceración: prefermentativa a 11°C durante 12 hs.
- FERMENTACIÓN:** Alcohólica en vasijas. Tres semanas de maceración en contacto con orujos. Fermentación maloláctica en contacto con borras finas.
- MADURACIÓN:** En vasijas paso por Roble Francés de 6 meses.
- ENÓLOGA:** Julia Halupczok
- DESCRIPCIÓN:** Al pie de la cordillera de los Andes, a lo largo del Río Mendoza, los viñedos se nutren del clima perfecto mientras producen un Malbec elegante que se presenta con un sabor estructurado y suave a la vez. Se pueden apreciar notas de moras y frutos negros.

13.9%

ALCOHOL

2.06

AZÚCAR

5.62

ACIDEZ TOTAL

3.6

PH