



CASIR dos SANTOS

RESERVE

MALBEC

CASIR DOS SANTOS NACIÓ COMO UNA DECLARACIÓN DE PRINCIPIOS, UNA FORMA DE VER, ENTENDER Y HACER LAS COSAS. ESTA LÍNEA DE VINOS QUE LLEVA NUESTRO NOMBRE ES UN COMPROMISO CUALITATIVO, CREATIVO Y DEFINITIVO CON EL CONSUMIDOR MÁS EXIGENTE: NOSOTROS MISMOS.

VARIETAL: 100% Malbec.

REGIÓN: Mendoza.

PAÍS DE ORIGEN: Argentina.

ALTITUD: 1300 m.s.n.m

COSECHA: Cosecha manual en bines de tres fechas diferentes con posterior clasificación y selección de uvas.

VINIFICACIÓN: Las uvas son cosechadas en fechas diferentes, con aproximadamente 30 días entre la primera y última cosecha. Esto nos permite obtener vinos con matices marcadamente diferentes. La fermentación alcohólica es en vasijas de concreto. Tres semanas de maceración en contacto con orujos. Fermentación maloláctica en contacto con borras finas.

MADURACIÓN: Crianza en barricas de roble francés de primer y segundo uso durante 12 meses.

ENÓLOGA: Julia Halupczok

DESCRIPCIÓN: De color rojo intenso, con aromas de frutos negros y frutos del bisque. Notas de fruta madura, mermeladas y pasas. Su paso por roble le otorga el balance y la redondez en boca.

Ideal para todo tipo de carnes, pastas y cocciones largas.

14,1%

ALCOHOL

2,37

AZÚCAR

5,25

ACIDEZ TOTAL

3.6

PH