

MALBEC



Descripción del vino

Vista	Color rojo violáceo oscuro muy vivaz y atractivo.
Nariz	Aroma intenso a frutas secas con un dejo final a chocolate.
Boca	Sabor agradable a frutas secas propias de la variedad. Sabor redondo y una acidez muy equilibrada.
Maridaje sugerido	Carnes rojas, quesos duros, pastas con salsa de tomate, carnes a la parrilla.
Guarda sugerida	Consumo anual
Temperatura sugerida de consumo	Entre 18° C a 20° C

Descripción técnica

Varietades de uva	100 % varietal Malbec
Cosecha	2009
Región de cultivo	Oasis Sud del Atuel
Maceración con hollejo	Sí
Fermentación alcohólica	6 días, entre 15 y 21 días sobre los orujos.
Temperatura máxima	30° C
Tiempo de guarda	6 meses
Levaduras seleccionadas	No
Uso de enzimas	Sí
Mezcla vino con gota de prensa	Sí
Alcohol	12,50% v/v
Extracto seco	30,80 gr/ltr
Azúcar	2,10 gr/ltr
Acidez total	5,50
Acidez volátil	0,56
So2	100 mgrs/ltr