



MALBEC

COMPOSICIÓN

MALBEC 100%

UBICACIÓN DEL VIÑEDO

El Peral, Tupungato, Valle de Uco.

ALTURA

A 1100 - 1300 msnm.

VINIFICACIÓN

Cosecha: manual, segunda quincena de marzo, se recolectó en Bins de 500 kg.

Recepción: descobajado.

Maceración fría: 48hs a 10°C

Fermentación: 10 días a temperatura controlada entre 25-27°C con remontajes diarios. Uso de levaduras seleccionadas.

Corte. Filtración. Embotellado en frío.

Crianza: en botella durante 3 meses

NOTA DE CATA

Vista: Brillante, de intenso color rojo púrpura.

Olfato: Intenso, se destacan los aromas a frutos rojos y negros maduros entremezclados con notas frescas tan características de este varietal de altura.

Boca: Entrada dulce y elegante, de buen balance, estructura suave y amable final.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 16 - 18°C.

DATOS DEL VINO

Alcohol: 12.70 % v/v

Azúcar: 4 g/l

Acidez total: 5.80 g/l

BODEGA
ESTANCIA
MENDOZA