

*Custom
ninel*



MALBEC

Notas de Cata

Color profundo con matices violetas intensos.

De complejidad elevada; aromas complejos a frutos rojos y flores, donde se destacan las violetas típicas de la variedad.

En boca se perciben taninos sofisticados, con una personalidad destacada. Final prolongado y sumamente agradable.



Cosecha manual durante la madrugada, en el mes de abril, al momento de plena madurez polifenólica.

Selección de bayas en forma manual.

Maceración pre-fermentativa en frío.

Crianza

Añejado en barricas de roble francés 50 % primer uso, 50% segundo uso, durante 16 meses y 18 meses de estiba en botella.

Temperatura recomendada

16° a 18° C.

Zona

Valle de Uco,
Mendoza, Argentina



EnoBiker