

PENEDO BORGES CEPAS

MALBEC 2018



PENEDO BORGES
BODEGA BOUTIQUE

VIÑEDO

Origen: Agrelo, Luján de Cuyo (1050 msnm)

Varietal: 100% Malbec

Producción: 10.000 kg/ha

En el viñedo se realizan trabajos de desbrote y deshoje para lograr una mayor expresión varietal.

BODEGA

Elaboración tradicional. Temperatura de fermentación entre 24° y 26°C.

Remontajes diarios y delestages. Maceración total: 20 días. Prensado suave.

Crianza: 15% del vino en roble francés y americano durante 6 meses.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol	Azúcar Residual	Acidez
14.8°	1.8 g/l	5.8 g/l

NOTA DE CATA

De color violáceo intenso, presenta en nariz notas a ciruela, frambuesa, cereza, vainilla, canela y chocolate. En boca, es un vino fresco, de gran intensidad aromática, redondo, de taninos suaves y buen final.

Maridaje sugerido: asado, rostbeef, pastas con carne, ossobuco,

Spaguetti bolghesa, jamón serrano, costeletas de cerdo.

