

PENEDO BORGES CEPAS

MALBEC SINGULAR 2021



VIÑEDO

Origen: Agrelo, Luján de Cuyo (1050 msnm)

Varietal: 80% Malbec; 10% Blend

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
14.4°	2.217 g/l	5.12 g/l

NOTA DE CATA

De color rojo violáceo intenso, presenta en nariz notas a ciruela, frambuesa, cereza, y algunas notas florales. En boca, es un vino fresco, de gran intensidad aromática, redondo, y buena estructura. De taninos suaves y buen final.

Maridaje sugerido: asado, rostbeef, pastas con carne, quesos duros,

Spaguetti bolghesa, risotto de hongos.

