



PENEDO BORGES
BODEGA BOUTIQUE

PENEDO BORGES MICROVINIFICACIONES

EN BARRICAS MALBEC 2018

VIÑEDO

Origen: Agrelo, Luján de Cuyo (1.050 msnm)

Varietal: 100% Malbec

Producción: 5.000 kg/ha

Selección de parcelas identificadas y escogidas por sus características dentro de nuestro único viñedo.

BODEGA

Fermentación en Barricas de Roble, las cuales se abren para llenarlas y posteriormente son cerradas nuevamente; realizando todo el proceso de fermentación con la barrica acostada, permitiendo así trabajos manuales de piseo y rotación. Terminada la fermentación se abren nuevamente para vaciarlas. Luego se cierran para comenzar la guarda de los vinos obtenidos
Crianza: en barricas de roble francés durante 12 a 14 meses.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol	Azúcar Residual	Acidez
14.9°	2.33 g/l	6 g/l

NOTA DE CATA

Color rojo violáceo intenso, vivo, con notas de flores y frutas negras en su punto. Equilibrado, elegante, con taninos suaves, de final persistente. Con un excelente potencial de guarda.

Maridaje sugerido: atún con pimientos, perrito de cerdo asado, chivito, cordero, magret de pato, queso Gouda.

