



PENEDO BORGES
BODEGA BOUTIQUE

PENEDO BORGES SELECCIÓN DE PARCELAS

MALBEC 2018

VIÑEDO

Origen: Agrelo, Luján de Cuyo (1.050 msnm)

Varietal: 100% Malbec

Producción: 6.000 kg/ha

Individualización y selección de pequeñas parcelas dentro de un único viñedo, donde predomina un perfil franco-arcilloso con áreas franco-siltosas y franco-arenosas.

BODEGA

Selección y elaboración en microvinificaciones de cada una de las parcelas (800-900lt). Manejo controlado de la temperatura durante la maceración y fermentación. Trabajo manual de pisonero. Maceración total: 20 días.

Crianza: barricas de roble francés y americano de primer y segundo uso por 12 meses.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol	Azúcar Residual	Acidez
15.3°	2.32 g/l	5.53 g/l

NOTA DE CATA

Vino de gran expresión, color rojo violáceo de gran intensidad con notas florales, frutas rojas y frutas negras. Chocolate suave y moca. De taninos maduros y acidez equilibrada, con final redondo y prolongado.

Maridaje sugerido: jamón crudo, carnes rojas, pastas con bolgnesa, risotto de hongos, queso Grana Padano.

RECONOCIMIENTOS

92pts - Tim Atkin

