

CEPAS MALBEC 2024

ENÓLOGO: Juan Manuel González

VIÑEDO

Origen: Agrelo, Luján de Cuyo (1.050 m.s.n.m.)

Varietal: 100% Malbec

Producción: 10.000 kg/ha

Control de las labores en el viñedo para lograr la mejor expresión varietal de Alto Agrelo.

BODEGA

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

Remontajes diarios. Prensado suave.

Crianza: Sin crianza en Roble.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 13,9°

Azúcar Residual: Menos de 1,80 g/l

Acidez: 5,60g/l

NOTA DE CATA

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

Maridaje sugerido: Asado, roastbeef, pastas con carne, ossobuco, spaghetti bolognesa, jamón serrano, costeletas de cerdo.

