

MICROVINIFICACIONES EN BARRICAS MALBEC 2020

ENÓLOGO: Juan Manuel González

VIÑEDO

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

Varietal: 100% Malbec

Producción: 5.000 kg/ha

Selección de parcelas identificados y escogidos 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 pisoneo 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: 15,3°

Azúcar Residual: 1,92 g/l

Acidez: 5,5 g/l

NOTA DE CATA

Vino tinto rojo rubí profundo con reflejos granates, claro, brillante, excelente aspecto. Nariz de frutos rojos maduros, ciruela, mora, arándano, nota floral de violeta, vainilla, final intenso y persistente. Con cuerpo sedoso, cálido, taninos suaves presentes, discreta acidez, final aterciopelado, agradable y largo.

Maridaje sugerido: Ternera a la brasa, cerdo asado, pasta con carne, risottos con champiñones, quesos semiduros y duros (Gruyere, Emmental, Grana Padano).

