

PRISMA GRAN MALBEC 2022

ENÓLOGO: Juan Manuel González

VIÑEDO

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

Varietal: 100% Malbec

Producción: 8.000 kg/ha

Las uvas poseen un manejo diferenciado y raleo que permite llegar a la concentración deseada de las uvas para obtener un balance armónico entre su estructura tannica y complejidad aromática.

BODEGA

Maceración fría y fermentación con temperaturas controladas. Remontajes diarios. Prensado suave.

Crianza: 30% barricas en roble francés de primer uso, 70% usadas por 12 a 14 meses.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 14,5°

Azúcar Residual: Menos de 1,80 g/l

Acidez: 5,40 g/l

NOTA DE CATA

De color rubí intenso, con aromas a frutas negras. Frambuesas, clavo de olor y pimienta blanca. Taninos maduros y dulces. En boca, redonde de gran intensidad y final.

Maridaje sugerido: Ternera cocida en vino tinto, hígado, hongos silvestres y quesos duros.

