

SELECCIÓN DE PARCELAS MALBEC 2021

ENÓLOGO: Juan Manuel González

VIÑEDO

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

Varietal: 100% Malbec

Producción: 6.000 kg/ha

Individualización y selección de pequeñas parcelas dentro de un único viñedo. Con suelo predominantemente diversas, cuidadosamente seleccionadas por nuestros profesionales.

BODEGA

Selección y elaboración en pequeños recipientes de cada una de las parcelas (500-1000lts). Manejo controlado de temperatura durante la maceración y fermentación. Trabajo manual de pisoneo, prensado suave.

Crianza: 50% barricas de roble francés de primer uso, 50% usadas por 12 a 14 meses.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 15°

Azúcar Residual: Menos de 1,80 g/l

Acidez: 5,30 g/l

NOTA DE CATA

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

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

