



DE FAMILIA



LÍNEA DE VINOS JÓVENES, LIGEROS Y FRUTADOS, Con gran versatilidad para disfrutar en todo momento

	MALBEC	
Varietal	100% Malbec	
Ubicacion del viñedo	Mendoza - Argentina	
Cosecha	Fines de Marzo	
Vinificación	 Acarreo en bins de 400 kg. Siembra de levaduras seleccionadas. Fermentación alcoholica durante 8 días con temperaturas controladas entre 27-30°C. Remontajes diarios y maceración post-fermentativa durante 10 días. 	
Crianza	Vacijas de cemento epoxipadas, con placas para control de temperatura.	
Alcohol	13,50%	
Acidez total	5,2 g/l	
Azúcar	<2 g/l	
Ph	3,8	
Nota de cata	A la vista es de color violáceo profundo con centro negro. A la nariz destacan frutos rojos maduros, moras y ciruelas. En boca es de entrada amplia, estructura mediana, frutoso y equilibrado. Ideal para maridar con carnes rojas y quesos.	

