

EXPLORACIÓN GEOGRÁFICA



MALBEC LA CONSULTA

COMPOSICIÓN VARIETAL

100 % Malbec de La Consulta, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

NOTAS DE CATA

Color rojo púrpura intenso. A la nariz presenta aromas a cerezas, frutos rojos y negros. Buen balance fruta-madera. En boca aparecen moras y diversos frutos rojos, es elegante, equilibrado, de buen volumen con taninos firmes que auguran un buen envejecimiento. Ideal para acompañar carnes y vegetales grillados, pastas o quesos duros

TEMPERATURA DE CONSUMO

16-18 °C

MADURACIÓN DE LAS UVAS

Fin de Marzo.

COSECHA

100% Cosecha Manual.

RENDIMIENTO

5.000 kg/Ha

VINIFICACIÓN

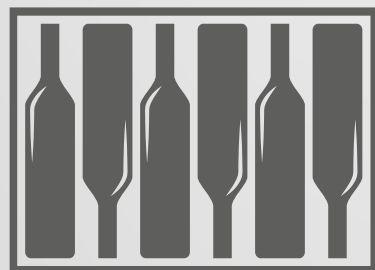
Fermentación espontánea con levaduras indígenas. Fermentación alcohólica durante 12 días con temperatura controlada entre 24-26 °C. Remontajes diarios con delestaje al inicio de la fermentación. Maceración post fermentación durante 12 días.

CRIANZA

El 70% del vino pasa 1 año en barricas de 1º y 2º uso. 80% Roble Francés, 20% Roble Americano. Estiba de 6 meses en botella.

TIEMPO DE GUARDA EN CORRECTAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

5-7 años.



PRESENTACIÓN

750 ml

Caja horizontal x 6 bot.

Caja combinada x 4 bot.