



AGRACIADO MALBEC

Características

Composición Varietal: Malbec

Vendimia: 2008

Cosecha: Manual: en cajas plásticas de 16 kilos.

Ubicación de los viñedos:

Espalderos localizados en Tupungato - Cordón del Plata.

Altura sobre el nivel del mar: 1.000 metros.

Maceración con los hollejos:

Media: 8 a 10 días, con temperaturas de 24 a 28 ° C.

Maduración - Añejamiento: no

Fermentación Maloláctica:

Cumplida a menos de 200 mg/l de ácido málico.

Alcohol: % v/v 13,2

Acidez Total: g/l en ac. Tartárico 5,1 pH 3,8

Para enófilos:

Temperatura de servicio: 16 a 18 ° C.

Notas de Cata:

VISTA:

Vino de vistoso color rojo, con reflejos bermellón.

NARIZ:

Buen recuerdo a frutos maduros, con aromas especiados y refinados de destilación.

BOCA:

Volumen medio en boca. No es un vino complejo para beberlo. Armoniza bien el alcohol, la acidez total y sus suaves taninos.



BODEGA & VIÑEDOS
FAMILIA DE MARCHI

Bodega Familia de Marchi. Arroyo El Molino s/n El Peral. Mendoza.
www.bodegasdemarchi.com - contacto@bodegademarchi.com.ar