



AGRACIADO MALBEC - MERLOT

Características

Composición Varietal: Malbec - Merlot

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:

Elaboración particular de cada vino y posterior corte de los mismos.

Maduración - Añejamiento: no

Fermentación Maloláctica:

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

Alcohol: % v/v 13,1

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

Para enófilos:

Temperatura de servicio: 16 a 18 ° C. El corte o blend es una búsqueda precisa, de la armonía del vino.

Notas de Cata:

VISTA:

Vino de vistoso color rojo violeta y brillo bermellón.

NARIZ:

Buen recuerdo a frutos maduros, con aromas herbaceos aportado por la variedad Merlot.

BOCA:

Variados sabores y volumen medio en boca. Cada variedad ha aportado su composición al límite de lograr compatibilizar su armonía.



BODEGA & VIÑEDOS
FAMILIA DE MARCHI

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