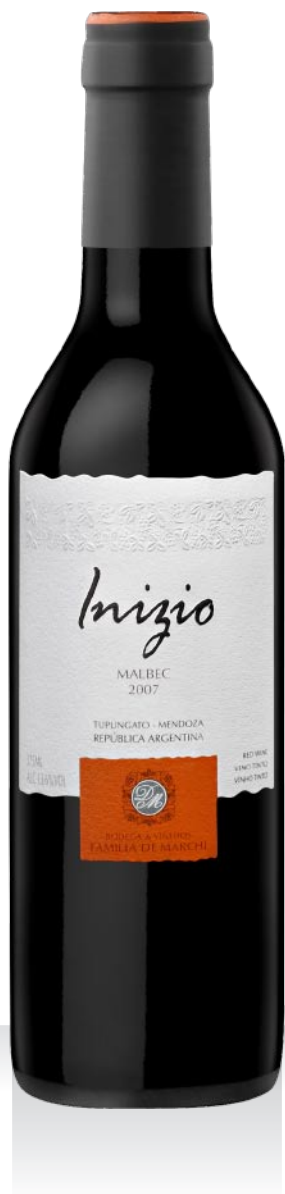


Inizio MALBEC 375 ml.

Características



Contenido: 375 ml.

Composición Varietal: 100% Malbec

Vendimia: 2007

Cosecha: Manual: en cajas plásticas de 1 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:

Maceración fría de los hollejos. Contacto 12 días a 24 - 26 ° C.

Maduración - Añejamiento:

Barrica francesa y americana tostado medio.

Fermentación Maloláctica:

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

Alcohol: % v/v 13,6

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

Para enófilos:

Destapar la botella una hora antes de beber. Temperatura: 16 a 18°C.

Guarda aconsejada: 12 meses.

Notas de Cata:

VISTA:

Intenso color, dominado por el rojo violáceo y tonos púrpura.

NARIZ:

Finos aromas dulces dominados por frutas rojas y negras. Aromas que recuerda al dulce de ciruelas. Especiado que le ha otorgado el contacto con la madera.

BOCA:

Vino de una buena redondez otorgada por la uva madura, la maceración, y el paso por la madera. Suaves taninos, que el tiempo de botella armonizó y suavizó.



BODEGA & VIÑEDOS
FAMILIA DE MARCHI

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