



Inizio RESERVA

Características

Composición Varietal: 100% malbec

Vendimia: 2006

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: 16 a 18 días, con temperaturas de 26 a 28 ° C.

Maduración - Añejamiento:

Barrica francesa tostado medio.

Fermentación Maloláctica:

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

Alcohol: % v/v 13,9

Acidez Total: g/l en ac. Tartárico 5,63 pH 3,64

Para enófilos:

Decantar una hora antes de beber. Temperatura: 16 a 18°C.

Guarda aconsejada: 18 a 24 meses.

Notas de Cata:

VISTA:

Rojo profundo y brillante, reflejos violáceos y púrpura.

NARIZ:

Fresco aroma a fruta negra, ciruelas maduras. Armoniosa combinación de dulces de frutas rojas y vainilla que aportó la madera.

BOCA:

Buen volumen de boca: dado por la madurez de la uva, la maceración y el contacto con la madera. Suaves taninos dulces le otorgan redondez y suavidad al beberlo. Armonizado estilo, por el tiempo de botella.



BODEGA & VIÑEDOS
FAMILIA DE MARCHI

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