



Inizio RESERVA

Características

Composición Varietal: 60 % malbec - 40% merlot

Vendimia: 2007

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:

Solo el vino Malbec tuvo contacto con madera francesa.

Fermentación Maloláctica:

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

Alcohol: % v/v 13,8

Acidez Total: g/l en ac. Tartárico 5,47 pH 3,68

Para enófilos:

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

Guarda aconsejada: 12 a 18 meses.

Notas de Cata:

VISTA:

Color dominado por tonos rojos profundos y reflejos violáceos.

NARIZ:

Se aprecia una fina combinación de notas herbáceas dadas por la variedad Merlot y frutas dulces aportadas por el Malbec. Suave especiado y fruta negra aportada por la madera.

BOCA:

Vino de buen volúmen de boca y redondez. Suaves taninos de uva, armonizados con el contacto con la madera. Estos detalles hacen que este vino sea amable y fino al beber.



BODEGA & VIÑEDOS
FAMILIA DE MARCHI

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