

MALBICHO BLEND DE BLANCAS



VARIETALES:

85% Semillo, 15% Sauvignon Blanc

D.O.: MENDOZA

COSECHA:

Cosecha a fin de Febrero, en suelo arenoso de muy buen drenaje

Fermentación:

Se descarga en el lugar, luego se despalilla y se tritura en la prensa neumática, el mosto es prensado y enfriado con ajustes de acidez y SO₂, para evitar la oxidación, cae en un estanque de acero inoxidable a 5 grados, pasadas las 48 H, se inicia la clarificación y se inicia la fermentación

NOTA DE CATA:

COLOR: Amarillo brillante con toques verdes

AROMA: muy afrutado con recuerdos a frutas tropicales

SABOR: Vino fresco y muy agradable