

MI TERRUÑO RESERVE, MALBEC



D.O.: Valle de Uco

VARIETALES:

100% Malbec

COSECHA:

Detalles del viñedo: aluvial.

Datos de la cosecha: Manual en los casos.

Clima: Seco y árido.

ELABORACIÓN:

Maceración durante 48-72 hs hasta que comienza la fermentación alcohólica. Cuando se inicia la fermentación, se añaden seleccionados de levadura, nutrientes y taninos, el control de temperatura se realiza tres veces al día y se refrigera si es necesario. Fermentación maloláctica Natural. 7 meses en barricas de roble francés.

NOTAS DE CATA:

Color: Color rojo intenso con reflejos violetas.

Nariz: Mezcla de frutas rojas típicas como las ciruelas y las cerezas con acentos de vainilla que se desprenden del roble.

Boca: Buen cuerpo, con taninos dulces y redondos.

Temperatura de servicio: 16-18º C.