



D.O.: Valle de Parras

VARIETALES:

100% Malbec

COSECHA

Manual de madrugada para maximizar la concentración de aroma.

CATA:

Vista: Morado con destellos violeta.

Nariz: Carácter frutal de guayaba, piña, manzana, durazno y mango.

Boca: Fruta es la definición de este vino. Suave y delicado en boca que nos deja un retrogusto de un vino completamente joven.

VINIFICACIÓN:

Fermentado en tanques de acero inoxidable, usando el método francés délestage.

Grado alcohólico: 13,5% Vol. Alc.

MARIDAJE:

Vino joven para platillos sencillos como tacos, enchiladas suizas, choripán, carnes suaves, pollo rostizado.

Temperatura ideal: 16–18°C

