



LOGIA MALBEC



BLANC DE MALBEC

COMPOSICIÓN VARIETAL

100 % Malbec, de Agrelo, Luján de Cuyo.

NOTAS DE CATA

Se diferencia a otros blancos en su perfil aromático: se destacan frutas rojas, como cereza y frutilla y notas cítricas, como pomelo rosado, con buena intensidad. En boca es fresco y con buena estructura por tener su origen en el Malbec.

Un vino con identidad para disfrutarlo como aperitivo o acompañar platos con pescado o mariscos. Ideal para acompañar platos livianos, con hierbas frescas y quesos blandos.

TEMPERATURA DE CONSUMO

10-12° C

ALCOHOL

13,0%

MADURACIÓN DE LAS UVAS

Fines de febrero

COSECHA

Manual

RENDIMIENTO

8.000Kg/Ha

VINIFICACIÓN

Se cosecha la uva temprana. Una vez cosechada, ingresa a la prensa sin descobajar y se realiza el prensado rápido para evitar que el jugo esté en contacto con el hollejo y se tiña. Luego se realiza el proceso de vinificación de un blanco, con un desborre previo, siembra de levaduras seleccionadas y fermentación a una temperatura entre 12° y 14°, para obtener frescura y expresión en nariz y en boca. El resultado es un vino de 13° de alcohol y de acidez bien marcada.

TIEMPO DE GUARDA EN CORRECTAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

3 años

EDICIÓN LIMITADA

10.000 botellas



PRESENTACIÓN
750 ML
Caja x 3 bot



PRESENTACIÓN
750 ML
Caja MIXTA x 3 bot