



EXPLORACIÓN



MALBEC ICE

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Malbec, de Agrelo, Luján de Cuyo.

NOTAS DE CATA

Color rojo cereza brillante. Aromas de frutas rojas sobremaduras, pasas de ciruelas y guindas. Untuoso y complejo en boca con notas a ciruela seca y membrillo. Una buena relación azúcar/acidez le confiere una personalidad única. Final de boca intenso y prolongado. Para acompañar postres de chocolate, tarta de frutos rojos.

TEMPERATURA DE CONSUMO: 6-8 °C

AZÚCAR RESIDUAL: 170 gr/L

MADURACIÓN DE LAS UVAS: Primera quincena de junio

COSECHA: Manual en cajas de 17 kg

RENDIMIENTO: 2.000 kg/Ha

VINIFICACIÓN

Enfriado de las uvas por varios días hasta alcanzar temperaturas inferiores a -8°C en forma constante, temperatura a la cual comienza a cristalizar el agua en forma de cristales de hielo. Posterior prensado y obtención del mosto o zumo de características únicas.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA

- Levaduras: Siembra de levaduras especialmente seleccionadas para estas condiciones.
- Tiempo: entre 30 y 35 días.
- Temperatura: 12 °C-14 °C

TIEMPO DE GUARDA: en correctas condiciones de almacenamiento 3-5 años.

PRODUCCIÓN TOTAL ANUAL: 8.000 botellas.



PRESENTACIÓN
375 ml
Tapón de vidrio
Estuche x 1 botella



PRESENTACIÓN
375 ml
Tapón de vidrio
Estuche x 3 botellas