

EXPLORACIÓN GEOGRÁFICA



MALBEC PARAJE ALTAMIRA

COMPOSICIÓN VARIETAL

100 % Malbec de Paraje Altamira, La Consulta, San Carlos, Mendoza.

NOTAS DE CATA

Color rojo violáceo intenso y profundo. A la nariz presenta aromas a frutos rojos, violetas y mermelada de ciruelas y guindas. Buen balance fruta madera con predominio de la fruta. En boca se repite la presencia de frutos rojos, es elegante, de taninos firmes que aseguran un final prolongado. Ideal para acompañar carnes y vegetales grillados, pastas o quesos duros.

TEMPERATURA DE CONSUMO

16-18 °C

MADURACIÓN DE LAS UVAS

Fin de Marzo.

COSECHA

100% Cosecha Manual.

RENDIMIENTO

5.000 kg/Ha

VINIFICACIÓN

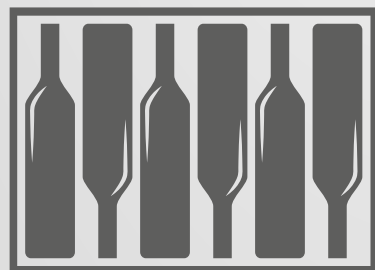
Fermentación espontánea con levaduras indígenas. Fermentación alcohólica durante 12 días con temperatura controlada entre 24-26 °C. Remontajes diarios con delestaje al inicio de la fermentación. Maceración post fermentación durante 12 días.

CRIANZA

El 70% del vino pasa 1 año en barricas de 1º y 2º uso. 80% Roble Francés, 20% Roble Americano. Estiba de 1 año en botella.

TIEMPO DE GUARDA EN CORRECTAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

5-7 años.



PRESENTACIÓN

750 ml

Caja horizontal x 6 bot.

Caja combinada x 4 bot.