



ALAE



MALBEC

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Malbec, de Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza. 1.030 m s. n. m. Argentina.

NOTAS DE CATA

Color rojo violáceo intenso. En nariz se destacan aromas de ciruelas y frutos rojos en general, acompañado por notas a violetas, chocolate, y vainilla. Estos dos últimos descriptores obedecen a su larga crianza en roble. En boca mantiene frutas frescas, es un vino carnosos, largo, profundo de buen equilibrio con taninos maduros y dulces. Ideal para acompañar carnes rojas y platos de alta cocina. Quesos ahumados semiduros y duros de larga curación.

TEMPERATURA DE CONSUMO: 16-18 °C

MADURACIÓN DE LAS UVAS: Primera quincena de abril.

COSECHA: Manual en cajas de 17 kg.

RENDIMIENTO: 3.000 kg/Ha

VINIFICACIÓN

Fermentación en barrica. Selección de diferentes tostados. Rotaciones diarias de las barricas cada 4 horas durante los primeros 10 días. Fermentación alcohólica durante 10-12 días, a temperatura de 26-28 °C. Tiempo total de fermentación-maceración 30 días.

TIEMPO DE GUARDA: en correctas condiciones de almacenamiento 10-15 años.



PRESENTACIÓN 750 ml

Caja de madera
x 3 bot.



PRESENTACIÓN 750 ml

Caja de madera
x 1 bot.