



EDICIÓN LIMITADA "LAS PELOTAS"



BRINDANDO POR NADA MALBEC

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Malbec de Agrelo, Luján de Cuyo

NOTAS DE CATA

Color rojo violáceo con reflejos rubí. En nariz se percibe buena intensidad de aromas florales, frutas desecadas, notas de vainilla y algo de compotas. Suave en boca, con buen volumen y sin aristas. Notas de ciruelas y guindas. Delicados toques de madera aportados por la crianza. Ideal para acompañar carnes rojas, pastas o pescados y carnes blancas con salsas especiadas.

TEMPERATURA DE CONSUMO

16-18° C

ALCOHOL

14,00%

MADURACIÓN DE LAS UVAS

Fin de Marzo

COSECHA

Manual en cajas de 17kg

RENDIMIENTO

9.000Kg/Ha

VINIFICACIÓN

Maceración prefermentativa en frío durante 5 días a 6-8°C. Siembra de levaduras seleccionadas. Fermentación alcohólica durante 10 días con temperatura controlada entre 24 -26 °C. Remontajes diarios con delestages al inicio de la fermentación. Maceración post fermentación durante 12 días.

CRIANZA

8 meses en barricas de roble francés y americano.

TIEMPO DE GUARDA EN CORRECTAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

3-5 años



PRESENTACIÓN

750 ML

Caja x 6 botellas