



EDICIÓN LIMITADA "LA RENGA"



EL DIABLO Y LA MUERTE MALBEC

COMPOSICION VARIETAL

100 % Malbec, de Agrelo, Luján de Cuyo.

NOTAS DE CATA

Rojo violáceo profundo. Complejos aromas a ciruelas y moras entrelazadas con notas tostadas de barrica. En boca, encuentra el equilibrio de fruta, café y madera. Ideal para acompañar carnes rojas, pastas rellenas 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

10..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 délestages al inicio de la fermentación. Maceración post fermentación durante 12 días.

CRIANZA

8 meses. Roble francés y Americano

TIEMPO DE GUARDA EN CORRECTAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

3-5 años

EDICIÓN LIMITADA

20.000 botellas



PRESENTACIÓN

750 ML

Caja x 6 botellas