



Primer Plano

PURO INSTINTO

MALBEC



100% Malbec



La Libertad, Rivadavia, Mendoza, Argentina

Viñedo: 800 MSNM

Edad de los viñedos 35 años.

Proceso de Elaboración:

- Cosecha: se realiza en forma manual en bines plásticos clasificación por cinta antes de la molienda.
- Descobajado y molienda.
- Maceración en frío durante 24 hs.
- Fermentación alcohólica a temperatura controlada.
- Fermentación maloláctica tradicional.
- Filtración y estabilización.
- Embotellado

Temperatura de Servicio: 17° - 19° C

Notas de Cata



Brillante de profundo color rojo púrpura.



Se destacan las notas frutales que recuerdan a frutas maduras cerezas, moras y ciruelas.



Sus taninos dulces y maduros aumentan la sensación frutal de equilibrada acidez que lo hacen muy fresco, persistente y f



Perfecto para acompañar carnes rojas grilladas o a la parrilla, y quesos duros.