



## ALMA MINERA MALBEC

### Ficha Técnica

*Variedad: Malbec*

*Año: 2021  
Cosechado a mano  
Viñedos 10 años de antigüedad*

Fermentado en tanques de aluminio. Sin paso de madera (algo de chips para estabilidad de color)

*Enólogo*

*Número de Inscripción Técnico INV 20225018*

### Notas de Cata

A la vista, presenta tonos rubí oscuros profundos con reflejos violáceos. De aromas a frutos rojos maduros (ciruela, sobre todo) y notas florales, fundamentalmente, rosas y violetas.

En boca, se presenta robusto. Retornan las sensaciones de frutos rojos maduros y su acidez nos brinda un vino fresco y fácil de consumir, acompañado de taninos maduros que aportan persistencia en la boca.

**Rafael Brico**