



MALBEC 2023

CARACTERÍSTICAS

Varietal: 100% Malbec

Origen: La Libertad, Rivadavia, Mendoza

Graduación alcohólica: 12,80°

VINIFICACIÓN

Cosecha manual en marzo 2023.

Fermentación alcohólica con sus pieles durante 20 días manteniendo temperatura no mayor a 22° C, con levaduras indígenas en pileta de concreto. Pasados 30 días se trasegó a barrica de roble francés recuperada de primer uso donde permaneció durante 10 meses.

Embotellado el 12 de enero del 2024.

NOTA DE CATA

En nariz notas a frutos rojos y tabaco, a la vista color rojo teja y en boca podemos apreciar dulzor de entrada, con sabores a frutilla y frambuesa y notas finales de vainilla.



PARTIDA LIMITADA DE 288 BOTELLAS