

KHALIMÉRA



RESERVA MALBEC

VARIETAL

100% Malbec

ORIGEN

Vistaflores, Tunuyán & El Cepillo, Tupungato

COSECHA

Manual. Fines de Marzo

ELABORACIÓN

Fermentado en tanque pequeños de 10.000 lts. Fermentación alcohólica regular de 7 días y maloláctica más maceración post fermentativa de unos 20 días.

CRIANZA

En barricas de roble francés durante 6 meses.

NOTAS DE CATA

Nuestro Malbec cuenta con un color rojo violáceo profundo. En nariz se revelan notas de fruta roja (frutillas y cerezas) que dan paso a especias. En boca se aprecian taninos suaves y un final persistente producto de su paso por madera.

TEMPERATURA DE SERVICIO

15-17°C.

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol: 14°

Ac Total: 3,6 gr/lit

Ph: 3,6

