

MALBEC

FICHA TÉCNICA · VINO TINTO

IDENTIDAD DEL VINO

VARIEDAD

100% Malbec.

PROCEDENCIA

Viñedos del Valle Central, Mendoza, Argentina.

COSECHA

Manual entre los meses de Febrero y Marzo.

FERMENTACIÓN

Clásica. Con 20 días de maceración con el ollejo de la uva, a una temperatura de 22 °C.

NOTAS DE CATA

VISTA

Color rojo vibrante, con tonalidades violetas.

AROMA

Complejo de ciruelas, frutas maduras y pimienta negra.

BOCA

Delicadas notas especiadas, con taninos de textura fina, dulces y maduros.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol	13,40 % v/v
Azúcares reductores	2,00 grs/Litro
Acidez total	5,25 grs/Litro
pH	3,6

PRESENTACIÓN & LOGÍSTICA

Presentación	Botella burdeos, verde, capacidad 750 ml.
Packaging	Caja de 6 botellas x 750 ml.
Carga por pallet	150 Caja de 6 botellas x 750 ml.

