



# MALBEC

VISTA FLORES



**VARIEDAD:** Malbec 100%

**COSECHA:** Manual en bines

**RENDIMIENTO:** 7000 KG/HA

**ALCOHOL:** 14,4% v/v

## VIÑEDOS

**UBICACIÓN:** Vista Flores, Tunuyán, Mendoza

**CONDUCCIÓN:** Espaldero

**SUELO:** Pedregoso y arenoso, excelente drenaje

**ALTITUD:** 1200 MSNM

**CLIMA:** Desértico. Precipitaciones de 200 mm/año

## VINIFICACIÓN

**FERMENTACIÓN:** Levaduras seleccionadas.  
28 grados temperatura máxima

**MACERACIÓN:** Prefermentativa en frío  
y posfermentativa con un total de 18 días

**FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA:** Completa

**CRIANZA:** Duels de roble francés

## MALBEC

VISTA FLORES



### NOTA DE CATA

#### Vista

Marcadas tonalidades violáceas oscuras, intensas, con profundidad.

#### Aromas

Se destaca presencia de aromas maderosos sutiles, frutas rojas de carozo, chocolate amargo, floral.

#### Boca

Entrada imponente, con taninos suaves, caudalía media, sabores a ciruela madura, caramelo, marcada acidez en boca propia de su terruño.

#### De Maridaje

Vino fresco, joven, jugoso, con altos índices de carnosidad y taninos que lo hacen ideal para acompañar carnes mas complejas de caza como cordero, chivo, conejo y pastas rellenas como Malfatis de espinaca a la pomarola.

#### Temperatura ideal de servicio

16°. No requiere uso de decanter.

Se sugiere apertura media hora antes del servicio.

Charo Guevara