



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