



MALBEC – CABERNET SAUVIGNON ESTATE

Notas de cata:

Vino frutado. Color rubí intenso y brillante. Con aromas a frutos rojos y ciruelas, notas de vainilla. Pasado por roble francés. De cuerpo medio, taninos dulces y final de boca prolongado.

Potencial de Guarda: 8 años.

Crianza: 8 meses de roble francés y americano.

Alcohol: 13.5%

Región: Mendoza, Argentina.

Método De Cosecha:

- Trabajo artesanal,
- Raleos previos a la pinta y a la cosecha,
- Cosecha en cajas de PVC de 18 kgs.

Elaboración:

- Mesa vibradora de selección de racimos,
- Mesa fija de selección de grano,
- Tanques de acero inoxidable con control individual de temperatura.

Envasado:

- Corcho natural,
- Capsulado manual.
- Etiquetado manual.

Maridaje:

Embutidos ahumados y quesos semi duros. Carnes de caza guisadas. Cordero. Pasta con salsa roja especiada.

Galardones:

Medalla de Oro (92 pts.) en Concurso Internacional de Vinos y Licores “*La Mujer Elige 2014*”.

