



Composición Varietal: Malbec.

Uvas: Provenientes de Luján de Cuyo (950 m.s.nm – suelos franco limosos)

Viñedos: Viñedos jóvenes de nuestra finca de Perdriel, certificados como orgánicos. Con un rendimiento cercano a las 7 Tn. por Ha.

Cosecha: Del 26 de febrero hasta el 6 de marzo a mano en bines plásticos.

Selección: Manual de racimos.

Maceración: Prensado directo con presión menor de 800mbar.

Fermentación Alcohólica: Con levaduras seleccionadas del Sur de Francia, durante 30 días en tanques de acero inoxidable y a temperatura controlada de 14 grados C.

Fermentación Maloláctica: No.

Crianza: 30 días sobre lías finas

Elaborado y Fraccionado en origen.

Datos Analíticos:

Alcohol: 14 %

PH: 3.3

Acidez Total: 5.2 g/l.

NOTAS DE CATA: Presenta color rosa suave producto de su prensado directo.

En nariz, aromas a frutos rojos frescos como cereza y frutilla con algunas notas cítricas y florales (rosas). En boca, es de impacto dulce y suave con la frescura de su acidez natural.

Maridaje: Ideal para acompañar frutos de mar, diferentes tipos de quesos y ensaladas.