

LAND OF MALBEC

RED MALBEC

VARIETAL

100% Malbec

ZONA DE PRODUCCIÓN

Valle Central, Mendoza, Argentina.

VINIFICACIÓN

Las uvas cosechadas a mano se despalillan en su llegada a la bodega y se fermentan en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada con levaduras seleccionadas. El vino se clarifica, se filtra y se cría en roble americano durante seis meses antes de embotellarse. Los tapones de rosca garantizan la máxima frescura varietal, así como la comodidad en restaurantes o en casa.

NOTAS DE CATA

En la copa su color es rojo granate intenso con reflejos violáceos. Exquisitas notas de ciruela, cereza y mora en el bouquet, enmarcadas por toques de vainilla procedentes del roble. Taninos aterciopelados y bien integrados en el paladar, con un delicioso y persistente final.

PREMIOS

Cosecha 2021

Medalla de Plata – USA WINE RATINGS

Cosecha 2022

Medalla de Plata – Sommelier Choice Awards

ALCOHOL	AZÚCAR RESIDUAL	ACIDEZ TOTAL
13.5 % v/v	2.50g/l	5.80 g/l

Apto para veganos y vegetarianos, sin traza animal.

