



Malbec

Vino con una estructura muy elegante, con notas de frutos rojos y amaderados. Un vino orgullosamente guanajuatense de San Miguel de Allende, en el corazón del Valle de la Independencia.

VIÑEDO	Viñedo San Miguel
PAÍS	México
AÑO	2018
SERVIR A	16°C - 18°C
UVAS	100% Malbec
ACIDEZ TOTAL	6.3 g/lit
AZÚCARES	0.2 g/lit
GRADO DE ALCOHOL	13.6% - vol.
CONTENIDO NETO	750 ml
VISTA	Color granate intenso, con muy buena brillantez.
NARIZ	Se perciben aromas propios de la variedad y notas herbáceas muy agradables y frescas. Con aromas lácticos y notas de vainilla, canela, ciruela.
BOCA	Vino de buen cuerpo, con muy buena glicerina y bien equilibrado en boca. Con una excelente integración de las características que le aportó su paso por barrica.
MARIDAJE	Armoniza con carnes rojas por su potencia tánica, y es completamente versátil para maridarlo con pastas y pizza.
VINIFICACIÓN	Se hace una maceración en frío para poder preservar los aromas de esta variedad. La fermentación maloláctica se da en barrica de roble americano y roble francés, para después pasar 12 meses en añejamiento. Contiene sulfitos.

PREMIOS

