

NUESTROS VARIETALES BIANCHI

MALBEC

Añada:	2012
Varietal:	100% Malbec
Alcohol:	14.00 %
Azúcar Residual:	5.00 g/l
Acidez:	5.21 g/l
PH:	3.75
Viñedos:	

Finca Doña Elsa ubicada en el Departamento de Rama Caída, San Rafael, Mendoza, a 750msnm. Terrenos de composición arenosa calcárea y origen aluvional.

Producción por hectárea:	180qq/Ha
Proceso de fermentación:	Cosecha manual, molido suave y fermentación clásica de la vendimia en contacto con roble francés de tostado medio, manteniendo la temperatura controlada. Estabilización y maduración natural en tanques de acero inoxidable antes del embotellado bajo atmósfera inerte para preservar sus cualidades.

NOTAS DE CATA:

Atrayente color de intenso rojo violáceo nos seduce e invita a entrar en su sedosa complejidad aromática de ciruelas y cerezas negras con sutiles dejos ahumados. Sus aromas son frescos e intensos y en boca estos perduran e invitan a seguir en su compañía. Sus taninos a la vez intensos y sedosos dominan el paladar y dejan una placentera sensación final de redondez y armonía.

COCINA:

La plasticidad aromática y gustativa de este varietal forma duetos excelentes (memorables) tanto con el ragú de ternera con verduras, las carnes al horno con salsas agrídulces, la lasagna y los canelones acompañados con salsa bolognesa o unas simples brochets de carne y verdura.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

Lo ideal es disfrutarlo alrededor de los 18°C.

GUARDA:

Al ser una línea donde se resaltan los caracteres jóvenes y frutados de los distintos varietales no se recomiendan para guarda.

