

LATENTE SELECTED MALBEC



Variedad: Malbec 100%

Cosecha: manual.

Rendimiento: 12.000 kg/ha.

Tiempo en barricas: 100% del corte durante 8 meses en Barricas de Roble Francés y Americano de 3er y 4to uso.

Alcohol: 13.50 - 14.00 %V/V.

VIÑEDOS

Sistema de conducción: por espalderos.

Suelo: arenoso, buen drenaje, profundo.

Altura: 1200 mts sobre el nivel del mar.

Clima: desértico con precipitaciones menores a 200mm.

ELABORACION

Molienda: sin escobajos.

Fermentación: levaduras seleccionadas.

Maceración pelicular: 21 días.

Notas de cata

A la vista presenta un color rojo con notas azuladas.

Se aprecian aromas a frutos rojos tales como ciruelas y frambuesas, con ligeras notas de eucaliptus y chocolate.

En boca se presenta intenso, complejo, con taninos muy suaves.

De mediana longitud.