

PLENO MALBEC

Variedad: Malbec 100%

Tiempo en barricas: 100% del corte durante 14 meses en barrica de roble Francés nuevo.

Alcohol: 14.00%V/V.

VIÑEDOS

La Consulta, Tunuyán.

Altura: 1260 mts.

Suelo: Arenoso y calcáreo

ELABORACION

Fermentación: 12 días a temperatura controlada por debajo de los 28° Luego 28 días de maceración.

Vinificación: Las uvas fueron fermentadas con las mejores prácticas enológicas en pequeños tanques. Este vino fue añejado durante 14 meses en Barricas nuevas de Roble Francés.



Notas de cata

Vino de color rojo profundo, con brillantes tintes púrpuras.

Su gran intensidad aromática combina notas de frutos rojos silvestres, pimienta negra y algo de chocolate y cuero.

Aterciopelado al paladar, suave y elegante, con un final persistente.