

ALTOS VIÑEDOS

CALATAYUD MALBEC



- VARIETAL: 100% MALBEC.
- APELACIÓN: VALLE DE UCO, MENDOZA, ARGENTINA.
- VIÑEDO: VISTA FLORES, A 1.200 MTS SNM , 30 AÑOS DE ANTIGÜEDAD.
- SUELO: PEDREGOSO FRANCO ARENOSO.
- PROCESO: MACERACIÓN PRE FERMENTATIVA 6 DÍAS, FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA A 26°C, FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA 6 MESES EN BARRILES.
- COMPOSICIÓN: ALCOHOL: 13.7% AZÚCAR: 2.4 g/l AC. TOTAL: 5.0 g/l
- DESCRIPCIÓN: ROJO VIOLÁCEO INTENSO, FRUTOS ROJOS Y NEGROS ACOMPLEJADOS POR SU PASO POR ROBLE, BUEN EQUILIBRIO, DE TANINOS DULCES Y PERSISTENTE FINAL.
- TEMPERATURA: 18° C.
- ENÓLOGO: RODRIGO CALATAYUD.
- PRESENTACIÓN: CAJA 6X750 ML .

info@altosvinedos.com.ar
www.altosvinedos.com.ar