

ALTOS VIÑEDOS

VIEJO TANQUE MALBEC



VARIETAL:	100% MALBEC.
APELACIÓN:	VALLE DE UCO, MENDOZA, ARGENTINA.
VIÑEDO:	VISTA FLORES, A 1200 MTS SNM.
SUELO:	PEDREGOSO FRANCO ARENOSO.
PROCESO:	MACERACIÓN PRE FERMENTATIVA 6 DÍAS, FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA A 26°C, FERMENTACIÓN MANOLÁCTICA 8 MESES EN BARRILES.
COMPOSICIÓN:	ALCOHOL: 13.9 % AZÚCAR: 2.8 g/l AC. TOTAL: 5.5 g/l
DESCRIPCIÓN:	ROJO VIOLÁCEO INTENSO. SE DESTACAN AROMAS DE FRUTOS ROJOS COMO CEREZAS NEGRAS Y CIRUELAS MADURAS, NOTAS FLORALES DE VIOLETAS. LIGERAS NOTAS DE CARAMELO Y VAINILLA.CON BUEN FINAL.
TEMPERATURA:	17° C.
ENÓLOGO:	RODRIGO CALATAYUD.
PRESENTACIÓN:	CAJA 6X750 ML.

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