

LAS PIEDRAS PURA VID

MALBEC



Variedad: 100% Malbec.

Recepción: Se realiza sobre cinta de selección de racimos, asegurando de esta manera la sanidad, limpieza y pureza varietal.

Elaboración: Cosecha manual en bins. En bodega se seleccionan racimos, luego se descobaja y se realiza una maceración en frío durante 2 días según degustación del Enólogo.

Fermentación alcohólica: La fermentación es tradicional con levaduras seleccionadas a una temperatura de 26° a 28°C.

Fermentación maloláctica: se produce de manera espontánea con bacterias indígenas.

Crianza: Posee un paso ligero por roble americano, dejando reflejar los aromas primarios de la vid.

Alcohol: 13,2% Vol.

Notas de degustación:

Vista: Posee un atractivo color rojo rubí.

Nariz: sobresalen los frutos rojos, como la ciruela, moras y sutiles notas de vainilla.

Boca: se conjugan la frescura de un vino joven con la impronta característica del terroir de Barrancas. Es un vino de cuerpo medio donde predominan los frutos rojos. De buena acidez y persistente en boca. Ideal para acompañar picadas, empanadas de carne y pastas como spaghetti con salsa fileto.

Temperatura de servicio: 16° C.

Enólogo: Rolando Lazzarotti.