



RAZA ARGENTINA

FICHA TÉCNICA

Nombre:
RAZA ARGENTINA GRAN MALBEC

Variedad:
Malbec 100%

Método de Elaboración:

Cosecha a mano
Despalillado (sin estrujar los granos para favorecer la obtención de aromas frutales)
Maceración prefermentativa en frío por 24 horas a 10 °C.
Fermentación (con levaduras seleccionadas y a una temperatura entre 20 a 24 °C)
Descube (se determina mediante evaluación sensorial y varía entre 20-30 días.
Fermentación maloláctica del 100%
Crianza en barricas en roble francés por el término de 12 meses.

Características organolépticas del vino:

Posee un color rojo profundo con reflejos violáceos. En nariz presenta gran intensidad aromática donde se destacan frutos maduros y confituras de frutos rojo y negros, frutos secos como nueces y avellanas, con un toque de vainilla y chocolate. En boca es de cuerpo robusto, expresivo e intenso, con un suave especiado final que le otorga muy buena complejidad, donde lo percibido en nariz resalta aún más en el paladar.

Se sugiere servir con:

Alimentos bien condimentados, carnes rojas asadas, vegetales asados, pastas con salsas fuertes, quesos, Chocolate amargo.