



# 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.