

RAZA ARGENTINA

FICHA TÉCNICA

Nombre:
RAZA ARGENTINA MALBEC

Variedad:
Malbec 100%

Zona de Origen:
Valles de Famatina

Producción por hectárea:
80-100 quintales/hectárea

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 6 °C. Fermentación con levaduras seleccionadas a temperatura controlada 20 a 24 °C. Descube (se determina mediante evaluación sensorial y varía entre 10 - 15 días). Fermentación maloláctica. 50 % del vino tiene crianza en barricas en roble 80% francés - 20% americano por 8 meses. El 50% restante se conserva en tanque para mantener la fruta.

Características organolépticas:

Posee un color rojo profundo con reflejos violáceos. En nariz presenta gran intensidad y complejidad aromática donde se destacan las frutas rojas (ciruelas y cerezas), frutos secos (nueces, avellanas), con suaves notas a tabaco y chocolate. En boca es de cuerpo robusto, expresivo e intenso, con un final especiado de muy buena complejidad, donde lo percibido en nariz resalta aún más en el paladar.

Se sugiere servir con:

Carnes de caza, carnes rojas asadas, vegetales asados, pastas con salsas fuertes, quesos, Chocolate amargo.

