



Reserva Malbec

CARACTERÍSTICAS

Denominación de Origen: Valle Central.

VINIFICACIÓN

Una vez llegadas las uvas a la bodega se dejaron macerar pre-fermentativamente en frío durante 4 días para luego ser inoculadas con levaduras seleccionadas. La fermentación se llevó a cabo en tanques de acero inoxidable, en un rango de temperaturas entre los 24 a 26 °C durante 7 días. Finalmente, el 100% del vino estuvo en contacto con roble francés.

NOTAS DE CATA

Aspecto: Rojo rubí con tintes violáceos.
Nariz: Destacan aromas a frutillas maduras, violetas y un suave dejo a café.
Boca: Jugoso, cuerpo medio, y un final sedoso y frutal.
Temperatura de Servicio: 16 °C.

ANÁLISIS QUÍMICO:

Alcohol: 13,3%.
pH: 3,68.
Acidez total g/L (C₄H₆O₆): 5,42.
Azúcar residual (g/L): 3,4.

SUGERENCIA DE MARIDAJE

Ideal para maridar empanadas, carnes rojas y quesos cremosos como el Brie.