

· STEAK & WINE ·



VARIEDAD

Malbec

COSECHA

2022

APELACIÓN

Argentina

VIÑEDOS

Rendimiento: 11 tns/ha (4,5 tns/acre)

FERMENTACIÓN

Fermentación | 7 días a 25°C (77°F)

Fermentación Maloláctica | 100% natural

NOTAS DE CATA

Color rojo violáceo intenso. De aromas dulces y especiados que recuerdan la pimienta negra. En boca se presenta frutado, con taninos suaves y armoniosos.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol: 13.7°

Acidez Total: 5.50

Ph: 3.53

Azúcares reducidos: 1.83

WINE OF ARGENTINA

