

FICHA TÉCNICA



- Bodega: Santa Carmen
- Tipo: Tinto
- Variedad: Malbec
- Corte: Malbec 100 %
- Alcohol: 13,2 %



UBICACIÓN / ORIGEN

Rivadavia. Provincia de Mendoza, Argentina.



Elaboración.

Cosecha manual. Fermentación con levaduras naturales, máxima temperatura de fermentación 23°C tiempo 10 días. Maceración 40 días.



CATA

Color rojo rubí profundo. En nariz, es muy expresivo e intenso. Las frutillas, cerezas y membrillos son los aromas frutales que más se destacan, fundiéndose con notas de vainilla, madera tostada y sutiles notas a especias. Su boca es plena, de taninos muy agradables, y suaves. Tiene un medio de boca consistente, frutal y con algunas notas minerales. De cuerpo elegante y buena estructura, termina con un persistente y largo final de boca.



DESCRIPCIÓN

La temperatura adecuada para su consumo es entre 15º y 16º C. Dejar airear por espacio de una hora este vino. Por las características frutales que presenta, marida muy bien con un lomo de cerdo acompañado de batatas crocantes y chutney de frambuesas, así como las carnes rojas y pastas rellenas.