



Vino Tinto Fortificado

Características

Variedad:
100% Malbec
Cosecha:
2018
Región de Cultivo:
Oasis Sur del Atuel
Tipo de Cosecha:
Manual
Crianza:
36 meses

Descripción Técnica

Alcohol:
17,00 % Alc. Vol.
Acidez Total:
4,90 g/l
Azúcar Residual:
80,0 g/l

Notas de Cata

De Color Rojo púrpura oscuro intenso y brillante con lágrimas densas. En nariz presenta aromas concentrados que remiten a frutos negros confitados, membrillo, ciruela, higo y pasas que se combinan sutilmente con la delicadeza aportada por su prolongado paso por roble americano, notas a café, almendras, canela, cacao y vainilla. En boca es untuoso y dulce con destacados sabores a frutas negras, frutos secos, caramelo y vainilla. De acidez equilibrada, taninos jugosos y final prolongado y de gran persistencia con recuerdo a almendras y vainilla.

Temperatura Sugerida:

Entre 10°C a 18°C