



Fincas Adrián Río Family Barrel Malbec



Enólogo: Bernardo Bossi Bonilla

Variedad: 100% Malbec

Partida de barricas con la mejor uva de nuestra cosecha seleccionada de manera exhaustiva de nuestros viñedos de mayor antigüedad y menor rendimiento. Se obtiene mayor complejidad y carácter para alcanzar un perfil de sabor distintivo que refleja elegancia, armonía y equilibrio.

Origen: Altamira, La Consulta, Valle de Uco, Mendoza a 1150 m.s.n.m.

Cosecha: Manual cajas de 12 kg.

Producción: 5000 Kg. por ha.

Elaboración: tanques de acero inox, levaduras seleccionadas, maceración en frío, remontajes y delestaje a una temperatura entre 26/28° C.

Crianza: de 12 meses en barricas de roble Francés de primer uso.

De intenso color rojo rubí. Presenta una nariz compleja con aroma a cerezas negras y bayas junto a dulces notas a chocolate y café. En boca cuenta con un gran estilo, profundo y redondo con estructura. Muy rico. De taninos dulces e intrépidos con agradables notas a fruta roja y de vainilla.

Consumo: Entre 16 y 18 ° C.