



Fincas Río Gran Malbec



Enólogo: Bernardo Bossi Bonilla

Origen: Altamira, La Consulta, Valle de Uco, Mendoza.

Variedad: Malbec 100%. Se han identificado bloques específicos de vides o hileras dentro de las viñas de características únicas. A la vez en cada cosecha se encuentran diferentes partidas de uvas que por su madurez, estructura de racimos y sabor merecen un trabajo diferenciado en la bodega. Esta tarea minuciosa y paciente permite lograr partidas de vinos extraordinarios y complejos, realmente diferentes.

Altitud: 1150 msnm.

Cosecha: manual en cajas de 12 kg.

Producción: 5000 Kg./ha.

Alcohol: 14,7%

Elaboración: Maceración en frío, microvinificación con levaduras seleccionadas a una temperatura de 26° C.

Crianza: entre 12 y 16 meses en barricas de roble buscando su mayor potencial. Luego se embotellan en partidas reducidas con una guarda de 6 meses.

Combina una elegante complejidad con gran estructura, de taninos generosos y bien desarrollados. Una variedad de fruta donde se descubre la ciruela oscura con destellos de chocolate y vainilla de roble

Temperatura de consumo: Entre 16 y 18 ° C.