



NOTAS DE CATA

Este emblemático varietal se presenta de color rojo intenso con tonalidades violáceas. Aromas que reflejan su leve edad con maderas de roble combinándose con el recuerdo de frutos rojos maduros. Untuoso, de buen cuerpo y marcada personalidad, con taninos dulces y amables.

MI ESTANCIA PREMIUM MALBEC

FICHA TÉCNICA

Variedad: 100% Malbec.

Presentación: 750 ml.



Maridajes: carnes rojas, pastas y peces de río a la parrilla como truchas y dorados.



Temperatura de servicio: 16-18°C



Guarda estimada: 6-7 años

ELABORACIÓN

Cuidadosa selección de uvas en el viñedo durante su cosecha a mano. Ya en bodega se hace un delicado despalillado y enfriado antes de su encubado. Se fermenta 10 días aproximadamente, con agregado de levaduras seleccionadas y temperaturas controladas de 27° c. Luego reposa en vasijas de mampostería 4 a 5 meses y es puesto en barricas de roble francés y americano, durante 6 meses. Es envasado y madura en la botella durante 4 meses antes de su venta.

Enólogos: Oscar Egea, Walter Egea.

Ingeniero Agrónomo: Jorge Riveros.

VIÑEDOS

Ubicados en los departamentos Santa Rosa y Junín, Zona Este, Mendoza.

Antigüedad: 25 años.

Altitud de los viñedos: 650-700 m SNM.

Rendimiento: 10.000 kg/ha

Riego: Con agua subterránea y agua del deshielo de la Cordillera de los Andes.

Producción anual: 45.000 botellas.