



NOTAS DE CATA

Vino tinto de color rojo intenso con matices azulados. Presenta aromas a mermelada de frutos rojos, con notas de pimienta, eucalipto y vainilla por su paso por roble. En boca es fresco, de buen cuerpo y taninos suaves, con final largo y equilibrado. Al ser natural y sin estabilizantes, puede presentar leves sedimentos.

MI ESTANCIA PREMIUM MARSELAN

FICHA TÉCNICA

Variedad: Marselan 100% producción orgánica.

Presentación: 750 ml.



Maridajes: Carnes rojas de corral y carnes salvajes, pastas con salsas intensas y quesos duros.



Temperatura de servicio: 16-18°C



Guarda estimada: 4 a 6 años según cosecha.

ELABORACIÓN

- Cosecha manual y en carros de 800 kg aprox .
- Maceración pre-fermentativa en frío (48-72 h).
- Fermentación alcohólica con levaduras autóctonas o indígenas, a 24-26 °C.
- Remontajes diarios suaves.
- Maceración total: 12 días aproximadamente.
- Fermentación maloláctica 100% natural.
- Crianza: 3 meses en roble americano y francés.
- Filtración suave.

Enólogos: Oscar Egea, Walter Egea.

Ingeniero Agrónomo: Jorge Riveros.

VIÑEDOS

Ubicados en Valle Central de Mendoza, en Alto Verde, departamento de Junín.

Altitud del viñedo: 750 msn.

Sistema de conducción: Espaldero y Parral.

Rendimiento: 9.000 kg/ha.