

SOLOCONTIGO

PRIMERA AMANTE MALBEC 2014



Ubicación de Viñedos: Los Sauces. Tunuyan, Valle de Uco, Mendoza.

Altitud de Viñedos: 1.200 metros sobre nivel del mar.

Uva: Malbec 100%.

Suelos: Predominantemente rocosos, y arcillosos.

Cosecha: Manual, en cajas de 16 kg. Rendimiento del viñedo: 9 ton / ha.

Vinificación: doble selección de uva, primero como racimo, y luego de cada uva después de despalillar. Maceración en frío por 6 días. Fermentación por 23 días. Delestaje durante los primeros 15 días para incrementar la extracción.

Crianza: 50% en barrica de roble francés de segundo uso, durante 6 meses. 4 meses como mínimo en botella.

Alcohol: 14.0%

Azúcar residual: < 1,0 gr/L

Notas de Cata: color Ruby intenso, con toques de púrpura brillante. Aromas de frutas rojas frescas y pimienta negra. Suave y redondo en boca, acompañado por delicadas notas de vainilla proveniente de su crianza en roble. Final muy frutado y fácil de beber.

Acompañar con: amplia gama de comidas, desde carnes y pescados, hasta pasta.