

NOVECENTO MALBEC

VARIEDAD: Malbec 100%

ORIGEN: Perdriel / Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina.

ALCOHOL: 13.5% v/v

VIÑEDOS: El rendimiento de los viñedos es de 120Q/ha., con una edad promedio de 30 años, conducidos en espaldero bajo. Son regados por surcos con agua proveniente de deshielos. Implantadas en suelos pedregosos, con buen drenaje. Es una zona de gran amplitud térmica día/noche. Los viñedos se encuentran a 900 m sobre el nivel del mar, se caracterizan por gozar de una excelente luminosidad característica de esta región vitivinícola.

PROCESO DE ELABORACIÓN: Las uvas son cosechadas de viñedos seleccionados. La cosecha se realiza manualmente, las uvas en la molienda son despalilladas, refrigeradas y posteriormente fermentadas a temperaturas de 25°C aproximadamente. La fermentación alcohólica dura aproximadamente 10 días, posteriormente se practican maceraciones cortas para obtener vinos frutados y de estructura media.

DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA: Rojo atractivo, vivaz, destellos rubí, para este malbec, joven y frutal. Frutos negros y rojos, como ciruela y mora, y un fondo complejo de especias, dan vida a este varietal. En boca nos ofrece el sabor franco de la fruta, y el carácter aterciopelado que lo hace bebible y agradable. Versátil para la comida, carnes rojas grilladas, pastas con salsas de tomate o pastas rellenas, empanadas de carne especiadas, pastel de carne y quesos maduros, entre otros.

COLOR: Atrayente color rojo vivaz.

NARIZ: Aromas que recuerda a frutos negros y frutas rojas maduras como la ciruela y la mora con notas de especias.

BOCA: Se presenta aterciopelado y complejo.

MARIDAJE: Es un buen acompañante de carnes asadas, pastas y empanadas.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 14°C a 16°C

