

SEÑAL & CONTROL



LÓGICA & TIEMPO

MALBEC . ANCELLOTA | CAMBIADOR

Suelo

- : En su mayoría de formación aluvional con profundidades variables entre 40 cm y 1,2 metros, de buen drenaje y limitado contenido de materia orgánica.

Fermentación

- : Maceración prefermentativa durante 72 horas, Tanques de acero inoxidable, con maceraciones totales entre 15 y 24 días, con temperaturas de fermentación hasta 28°C.

Notas de Cata:

Color: Rojo profundo, con destellos violáceos
Aroma: Vino complejo con notas a mermelada, higos maduros y frutas secas negras. Boca: De entrada amable taninos jugosos y de largo final en boca.

Crianza

- : 50% en Barriles de Roble Francés y Americano durante 12 meses. 50% en TK o Piletas de Concreto.

Maridaje

- : Ideal para acompañar carnes rojas, carnes de caza maceradas y queso de pasta dura.

Temperatura:

Beber entre 16° y 18° C.

VARIETAL

Malbec 84%
Ancellotta 16%

COSECHA

2020

ALCOHOL

14% vol

ORIGEN

100% Valle de Uco



CHATEAUSUBSONICO