



EL ENEMIGO MALBEC



EL ENEMIGO

ORIGEN: MENDOZA (ARGENTINA)

VARIEDAD: 89% MALBEC, 8% CABERNET FRANC. Y 3% PETIT
VERDOT

GRADO ALCOHÓLICO: 14,00%

ELABORACIÓN:

Viñedo:

Malbec: Gualtallary, 1470 msn

Cabernet Francés: Gualtallary, Tupungato, 1400 msn

Petit Verdot: Gualtallary, Tupungato, 1400 msn.

Suelos Calcáreos ? profundos.

Crianza de 18 meses en Roble Francés, 35% nuevo

CATA:

COLOR: Púrpura denso y brillante, destellos violáceos.

AROMA: En nariz mucha madera. Cuando se abre en copa aparece la fruta roja madura.

SABOR: Ataque brutal al paladar. Dulce y carnoso de muy buen equilibrio y acidez con taninos muy marcados.