

ALAMOS SELECCIÓN MALBEC



ORIGEN: MENDOZA (ARGENTINA)

VARIEDAD: 100% MALBEC

GRADO ALCOHÓLICO: 13,50%

ELABORACIÓN:

Este vino ha sido 100% elaborado con la variedad Malbec, procedente de la Región de San Carlos, en la zona sur del Valle de Uco. Fermentación con levaduras seleccionadas, a una temperatura máxima de 28°C durante 14 días. Y 25 días de maceración pelicular. Envejecimiento durante 9 meses en barricas de roble Francés y roble Americano.

CATA:

COLOR: Profundo color Violeta Opaco.

AROMA: Intenso, con notas de arándanos maduros y sutiles matices a violetas y especias dulces.

SABOR: Vino de gran concentración, con sabores a cassis y frutos negros maduros, suavemente entrelazados con notas de anís, flores silvestres y pimienta negra. Final suave y envolvente, con leves toque minerales y una acidez refrescante y vivaz.

