

Línea Selection

CRIANZA EN ROBLE FRANCÉS



Ficha Técnica

Varietal: 100% Malbec

Origen: Finca El Choclo, Rama Caída, San Rafael
Mendoza – Argentina

Año de cosecha: 2023

Altura del viñedo (msnm): 710 m s.n.m

Antigüedad del viñedo: 27 a 30 años años

Crianza: 6 meses de crianza en roble francés

Descripción sensorial: Rojo violáceo intenso, Vprofundo y brillante. Nariz compleja con notas de frutas negras maduras como ciruelas y moras, sutiles recuerdos de vainilla, cacao y un trazo especiado elegante. En boca es redondo, jugoso, con taninos pulidos y un final prolongado con buena frescura.

Maridaje sugerido: Carnes a las brasas, risottos de hongos, pastas con salsas intensas o quesos de media estación.

Temperatura de servicio: 16 – 18 °C

Análisis químico

Alcohol: 12.8 % v/v (+- 0.3% según análisis)

Acidez total: 5,5 g/l

Enólogo responsable: Alejandro Zancanaro