

CHACABUCO

MALBEC

SOMOS UNA FAMILIA, ARRAIGADA A LA INDUSTRIA VITIVINÍCOLA CON MÁS DE 70 AÑOS DE TRAYECTORIA.

LA UTILIZACIÓN DE UVAS PROVENIENTES DE DIFERENTES SUELOS, CLIMAS Y REGIONES DE MENDOZA, CON INVIERNOS MUY FRÍOS, VERANOS SECOS Y CALIENTES, NOCHES FRESCAS, SUELOS RICOS Y EL RIEGO CON EL AGUA QUE PROVIENE DE LA CORDILLERA DE LOS ANDES, HACE POSIBLE OBTENER UN PRODUCTO DE CALIDAD EXCELENTE, TANTO EN VINOS JÓVENES COMO DE GUARDA.

VARIEDAD	75% MALBEC EN TANQUES DE ACERO INOXIDABLE 25% MALBEC 6 MESES EN ROBLE AMERICANO
-----------------	--

COSECHA	2018
----------------	------

ORIGEN	60% LUJÁN DE CUYO - 40% VALLE DE UCO
---------------	--------------------------------------

ELABORACIÓN	UVAS SELECCIONADAS, DESPALILLADO Y COMIENZO DE FERMENTACIÓN EN TANQUE DE ACERO INOXIDABLES CON TRABAJOS ALTERNADOS DE EXTRACCIÓN, REMONTAJE, DELESTAGE, PISAJE, DURANTE 7 A 10 DÍAS A TEMPERATURA CONTROLADA.
--------------------	---

NOTAS DE CATA	COLOR: ROJO VIOLÁCEO INTENSO CON DESTELLOS RUBÍ. AROMA: CEREZAS, FRAMBUESAS Y CIRUELAS MADURAS, ACOMPAÑADO CON NOTAS DE VAINILLA PROVENIENTE DE SU PASO POR MADERA. BOCA: DE ENTRADA DULCE CON TANINOS REDONDOS, RESALTANDO LA INTENSIDAD CARACTERÍSTICA DEL VARIETAL. ATRACTIVO Y DE LARGO FINAL EN BOCA.
----------------------	--

ALCOHOL	13,5%
----------------	-------

MARIDAJE	CARNES ROJAS ASADAS Y MEDITERRÁNEAS, Y PASTAS CON BUENA ESTRUCTURA.
-----------------	---

TEMPERATURA	BEBER ENTRE 16° Y 18° C
--------------------	-------------------------



Donde todo empezó...