

# CHACABUCO

## MALBEC

Somos una familia arraigada a la industria vitivinícola con más de 80 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 productos de excelente calidad, tanto en vinos jóvenes como de guarda.



**VARIEDAD** 75% Malbec en Tanques de Acero inoxidable.  
25% Malbec 6 Meses en Roble Americano

**COSECHA** 2020

**ORIGEN** 60% Maipú - 40% Valle de Uco

**ELABORACIÓN** Uvas seleccionadas, despalillado y comienzo de fermentación en tanque de acero inoxidable con trabajos alternados de extracción, remontaje, delestaje, 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** 14%

**MARIDAJE** Carnes rojas asadas y mediterráneas, y pastas con buena estructura.

**TEMPERATURA** Beber entre 16° y 18° C