

TAMASCAL

WINERY

AGUERRIDO MALBEC

Composición Varietal

Malbec 100%

Año

2023

Información Técnica

Alcohol: 13,80 % v/v

Acidez total: 5,04 g/l

Cultivo

Uvas provenientes de Medrano. Viñedos en espaldero.

Cosecha manual en cajas de 18 kg.

Vinificación

Fermentación: Realizada con levaduras seleccionadas en vasijas con placas de frío.

Maceración de 15 días a temperaturas controladas entre 24° a 26°C.

Crianza: leve paso en roble americano por 3 meses.

Notas de Cata

Vista: Rojo rubí profundo con vivaces matices violáceos.

Nariz: Muy intenso, aromas a ciruelas y moras. Notas complejas a nueces y tabaco aportadas por el roble americano.

Boca: Presencia de frutas maduras y guindas. Vino redondo con taninos dulces, muy agradable.

