

TAMASCAL

WINERY

TAMASCAL BUTTERFLY

Composición Varietal

Malbec 100%

Año

2023

Información Técnica

Alcohol: 12,70 % v/v

Acidez total: 4,89 g/l

Azúcar residual: 3,66 g/l

Cultivo

Uvas provenientes de Medrano. Viñedos en espaldero.

Cosecha manual en caja de 18 kg.

Tiempo de cosecha: finales de Febrero.

Vinificación

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

Fermentación de 10 días a temperaturas controladas.

Crianza: no posee.

Notas de Cata

Vista: Límpido y brillante a la vista. De color rojo pálido, donde predominan destellos corales.

Nariz: Aromas intensos a frescos frutos rojos. Aromas florales que atrapan.

Boca: leves taninos muy suaves, frutal guindas y ciruelas frescas, equilibrado y de final persistente.

Maridaje

Ideal para acompañar platos frescos como ensaladas.

Muy buen complemento de pescados o platos de mar.

Temperatura de servicio

Entre 6° C a 9° C

