

TAMASCAL

WINERY

TAMASCAL IGNEO MALBEC

Tamascal Igneo Malbec expresa la vitivinicultura al pie de la cordillera de Los Andes, con suelos de formación volcánica y rocas ígneas que dan origen a este vino. De uvas seleccionadas, unidas a una cuidadosa elaboración, surge un vino elegante y de gran personalidad.

Composición Varietal

Malbec 100%

Año

2023

Información Técnica

Alcohol: 14,00 % v/v

Acidez total: 5,00 g/l

Cultivo

Uvas provenientes de Luján de Cuyo y Medrano. Viñedos en parral y espaldero.

Cosecha manual en cajas de 18 kg.

Vinificación

Fermentación: Realizada con levaduras seleccionadas.

Maceración de 20 días a temperaturas controladas entre 24° a 26°C.

Crianza: luego de finalizada la fermentación maloláctica permanece en roble americano y francés por 6 meses.

Notas de Cata

Vista: Rojo rubí de intensidad alta con atractivos matices violáceos.

Nariz: Presencia de frutas típicas de la variedad como moras, guindas e higos maduros y aromas más complejos de agradables notas a chocolate y especias muy intensas.

Boca: Frutas maduras como ciruela y guindas. Vino redondo con taninos dulces muy agradable.

