



VICENTIN
· FAMILY WINES ·

BLANC DE MALBEC



VARIEDAD

100% Malbec.

COSECHA Y REGION

30% La Consulta - San Carlos (1020 masl) y Vista Flores - Tunuyán (1100 masl). Estas zonas fueron seleccionadas por aportar buena maduración de taninos y a la vez mantener frescura en boca. Posible por la gran amplitud térmica.

ELABORACIÓN

La fruta ingresa a bodega a baja temperatura, se despallilla y posterior selección manual de granos. Se elije el momento óptimo por degustación para separar el juego de la piel, esto sucede entre las primeras horas de maceración. 10 días de maceración pre-fermentativa a 8 Celsius. 13 días de fermentación alcohólica con levaduras seleccionada en tanque de acero inoxidable por debajo de los 12 Celsius, con movimientos manuales de borra. Total maceración 23 días.

NOTAS DE CATA

Rosado tenue, piel de cebolla bien definido y brillante. En nariz muy perfumado notas florales a violetas con suaves notas fruta de mora, melocotón, durazno, frutilla amalgamados con la madera aromas canela, clavo de olor. Entrada de boca dulce, untuoso, explosivo y largo muy frutado especiado redondea en boca.

NOTAS

