

Los Médanos Orgánico

MALBEC RESERVA



VIÑEDOS

ORIGEN: La Paz, Valle Central, Mendoza

VIÑEDO: Orgánico

ENTE CERTIFICADOR: Letis SA (IFOAM, USDA-NOP, JAS, IBD-BRASIL) & FairTrade

FECHA DE COSECHA: Marzo

VARIETAL: 100% Malbec

CLIMA: Semidesértico de amplias amplitudes térmicas

SUELO: Franco Arenoso

ALTITUD: 800 msnm

RIEGO: Por Surco / Por Goteo

PRODUCCIÓN DE LA VID: Controlada con protección de malla antigranizo

RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 60 quintales

COSECHA: Manual en cajas de 14 a 18 Kg

VINIFICACIÓN

CERTIFICACIÓN: Orgánico

SELECCIÓN: Cinta de Selección

FERMENTACIÓN: Tanque de Acero Inoxidable

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: Natural

CRIANZA: 14 Meses en barricas de roble francés

ESTIBA DE BOTELLA: Mínimo 8 meses

NOTAS DE CATA

Color púrpura profundo con reflejos azulados. Intensos aromas a frutas rojas y negras como cereza, cassis y mora. La crianza en roble francés aporta notas de tabaco y chocolate. Entrada suave y sedosa, gran estructura con taninos dulces. Posee un largo final. Ideal para acompañar Carnes Rojas y Quesos Duros.

TEMPERATURA DE SERVICIO: entre 16 a 18 °C.



ADMINISTRACIÓN Y VENTAS
Rojas 1883, Cap.Fed. (C1416CPQ)
Tel: (54) 11 4585 3600
Buenos Aires, Argentina
info@vinecol.com.ar

VIÑEDOS Y BODEGA
Ruta Nacional NRO.7, km 903
Mendoza, Argentina.

www.vinecol.com.ar