



Cépages : 100% Malbec

Appellation d'Origine : Mendoza

Vinification :



Vendanges Manuelles

Macération pré-fermentaire de 3 jours à 9°C.

Fermentation de 10 jours à 26°C, avec des dégustations intermédiaires.

Macération de 18 à 21 jours

100% fermentation malolactique.



Viellissement :

60% de la vendange est élevée en fûts français et américains durant 8 mois

Dégustation :

Couleur : rouge grenat intense et profond, avec des reflets violets.

Nez : floral, fruité, intense. Des notes florales de violette et de jasmin et de cerise noire.



Le vieillissement en fûts de chêne ajoute de la complexité et apporte des notes de vanille et de chocolat.

Bouche : Très bonne attaque, une belle acidité, fine et délicate. C'est un vin avec du corps. La sensation en bouche est longue et savoureuse. Les arômes en bouche rappellent ceux perçus au nez. Les tannins sont doux et soyeux.

Sucres résiduels : 3,5 g/l ; Acidité totale : 5 g/l ; pH : 3,65 ;

Alcool : 14 % vol.

Accords mets et vin :



Idéal avec une côte de boeuf au barbecue accompagnée de légumes grillés, également avec des pâtes ou un risotto.

Conseils de consommation :

Servir autour de 16-18°C.

Se bonifiera encore pendant les cinq ans à venir.



L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.