NOSOTROS

Corcel



COSECHA	2021
VARIETALES	100% Malbec
REGIÓN	Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza
ELEVACIÓN	1.300 m.s.n.m.
MÉTODO DE COSECHA	Manual
ANALÍTICA	ALCOHOL 14,5 % ACIDEZ 5,20 g/l
VINIFICACIÓN	Doble selección de racimos y granos. Fermentación en barricas abiertas de 500 litros a 28°-31°C con levaduras indígenas. Pisoneos diarios. Maceración extendida por 40 días. Fermentación maloláctica.
CRIANZA	14 meses en barricas de roble francés nuevas.
NOTAS DE CATA	Este Malbec presenta notas ciruelas rojas, guindas, damascos y violetas, así como un leve dejo calcáreo que le aporta mucha elegancia. Es un vino equilibrado, con muy buen cuerpo y excelente estructura, y esto se traduce en una sensación única y perseverante en boca.
MARIDAJE	Preparaciones asadas, rostizadas o ahumadas. Todo tipo de carnes, especialmente rojas o de cerdo. Quesos duros y ahumados.

SusanaBalbo