



Alacrán ¿ letal »

MALBEC

PRODUCTOR	Andes Growers
VARIETAL	100% Malbec
VIÑEDO	Localizado en Vista Flores, Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.
ALTITUD	1.110 m.s.n.m.
METODO DE COSECHA	Manual em recipuentes de 18 a 20 kgs
VINIFICACION	Al arribar la uva a la bodega se realiza una selección manual en cinta donde se eliminan hojas, palos y toda uva que no esté en perfectas condiciones. Luego se realiza el proceso de despalillado y molienda. La fermentación se realiza en tanques de 50 HL - 70 HL a temperaturas controladas de 25°-27° con levaduras seleccionadas.
CRIANZA	De 10 a 12 meses en barricas de roble francés 70% y americano 30%.
WINEMAKER	José Di Marco
NOTAS DE CATA	De color rojo brillante con matices violáceos con notas florales y frutales intensas. Presencia de aromas de violetas, cerezas negras y ciruelas. Revela un carácter tostado y especiado de pimienta negra y chocolate. Su



entrada en boca dulce y jugosa revela fineza, taninos

delicados y un elegante final de frutas negras.