



ANDES
GROWERS

Alacrán

◊ Seducción ◊

MALBEC



PRODUCTOR	Andes Growers
VARIETAL	100% Malbec
VIÑEDO	Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina
ALTITUD	950 m.s.n.m.
MÉTODO DE COSECHA	Manual em recipientes de 18 a 20 kgs
FERMENTACIÓN	En tanques de acero inoxidable con levaduras indígenas. Tiempo de fermentación y maceración: 20 días a 28°C. De dos a tres remontajes por día con elevación automática y dosificación de oxígeno controlada.
CRIANZA	El 70% del vino durante 8 meses en barricas de roble francés y americano. 30% solo fruta.
WINEMAKER	José Di Marco
NOTAS DE CATA	Púrpura oscuro, la nariz es sugestiva y muestra complejidad. Ciruelas negras, cassis y frambuesas. El paladar es refinado y muestra evolución. Bien estructurado, sedoso con taninos aterciopelados. La fruta es dulce con refinadas especias, largo y complejo. Es balanceado, elegante de final largo.