

NIEVES ANDINAS



MALBEC



PRODUCTOR	Andes Growers
COSECHA	2020
VARIETAL	100% Malbec
VIÑEDO	Cruz de Piedra, Maipú , Mendoza, Argentina
ALTITUDE	850 m.s.n.m.
MÉTODO DE COSECHA	Manual en recipientes de 18 a 20 kgs.
FERMENTACIÓN	En tanques de acero inoxidable con levaduras indígenas del viñedo. Temperatura controlada entre 24-28°C. Tiempo de fermentación/maceración de 7 a 10 días.
ANÁLISIS	Alcohol: 13,9 % - PH: 3,71 Acidez total: 4.79 g/l - Azúcar: 2,05 g/l
COSERVAÇÃO	50% del vino criado en roble francés y americano durante 6 meses.
WINEMAKER	José Di Marco
NOTAS DE CATA	De color rojo intenso con matices violáceos, este vino entrega aromas concentrados de frutos rojos, ciruelas, moras y chocolate. En boca se presenta jugoso con notas de cereza, vainilla y pan tostado.
MERCADOS	Brasil y Argentina