



MALBEC



SÉPTIMA VARIETALES

COMPOSICIÓN	100% Malbec
VIÑEDOS	Altura de viñedo: 1100 m.s.n.m Valle de Uco - 1050 m.s.n.m Agrelo
ENÓLOGO	Paula Borgo
PASO POR MADERA	6 meses en roble americano
DATOS ANALÍTICOS	Alcohol: 14% Azúcares reductores g/l: 4.90 Acidez total en tartarico g/l: 5.15 Acidez volátil en acético g/l: 0.48

DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA

VISTA: Rojo intenso con reflejos violáceos.

NARIZ: Cerezas frescas en equilibrio con los tostados y vainillas provenientes de su crianza en roble americano se mezclan con notas de mermelada de frutilla en agradable equilibrio con reminiscencias a romero, sandía, pera y frambuesa.

BOCA: Suave y elegante de taninos muy dulces, recuerda a mermelada de frambuesa. Su retro-gusto se presenta frutal con algo de roble ahumado. Muy equilibrado y persistente en boca.



SEPTIMA