

NIEVES ANDINAS



MALBEC

Reserva

VARIETAL	100% Malbec
VINHEDO	Valle de Uco , Mendoza, Argentina
ALTITUDE	1.100 m
COLHEITA	Manual en recipientes de 18 a 20 kgs.
FERMENTAÇÃO	Em piletas com leveduras indígenas do vinhedo por 25 dias com 3 remontagem diarias e a uma temperatura controlada entre 25 - 28 ° C. Fermentação malolatica em barrica.
ANALISE	Álcool: 14.1 % - PH: 3,70 Acidade total: 5.68 g/l - Açúcar: 2,80 g/l
COSERVAÇÃO	80% do vinho conservado em media 8 meses em barricas de carvalho Francés.
TASTING NOTES	Tem uma cor vermelha intensa, brilhante, com tintes escuros, bom tipo varietal. Aroma frutuoso com notas de madeira francesa e americana, notas de frutos vermelhos, como ameixas e cerejas. E um vinho equilibrado, na boca e redondo, persistente e elegante. Definitivamente, e um excelente vinho.