



LJ Ediciones Limitadas

Malbec 2010

ROJO VIOLÁCEO CON REFLEJOS CLAROS Y BRILLANTES. LEVES NOTAS AHUMADAS APORTADAS POR SU CRIANZA EN ROBLE. EN NARIZ SE ENCUENTRAN NOTAS DE CIRUELAS, CEREZAS Y TQUES MENTOLADOS. ES UN VINO FRANCO, FRESCO Y FÁCIL DE BEBER.

FICHA TÉCNICA

Varietal: 100 % Malbec

Cosecha: 2010

Alcohol: 13,9 %

Rendimiento del viñedo: 120 qq/ha

Cosecha: Manual

Enólogo: Nicolás Navío

Elaboración: Maceración pre fermentativa en frío a 10° C durante 2 días. Fermentación usando levaduras seleccionadas y a temperatura controlada

Contacto con roble: 4 meses en barricas de roble francés

Temperatura de servicio: 18°C

Potencial de Guarda: 2 años