

san huberto  
malbec

ARGENTINA

## JOVEN MALBEC

**Varietal:** Malbec 100%

**Ubicación del viñedo:** Valle de Aminga, La Rioja, Argentina

**Tipo de plantación:** Espaldero alto

**Altura del viñedo:** 1450 Metros SNM

**Tipo de riego:** Por goteo

**Cosecha:** Manual

**Alcohol:** 13.0 %

**Azúcar residual:** < 3,50 g/l

**pH:** 3,7

**Acidez:** 5,05 g/l

**Extracto seco:** 28,00 g/l

**Presentación:** 750 ml

**Temperatura de consumo:** 15/17°C

### **Maridaje:**

*Su compañero perfecto es el bife Argentino. También puede acompañar hamburguesas estilo gourmet, comidas con salsas de curry suave.*

### **METODO DE ELABORACION: Tradicional**

*La fermentación se realiza durante 7 días en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada entre 21/26°C. El proceso de macerado, con sus hollejos, dura entre 7/10 días. El vino se vuelve a trasvasar para continuar con la fermentación maloláctica en tanques de acero inoxidable a una temperatura de 18°C.*

*Crianza en botellas: 1 mes*

### **NOTAS DE CATA**

*Gran presencia de fruta, muy frescos y pensados para ser bebidos diariamente y en todo tipo de reunión o encuentro. Vino para disfrutar, suave y fácil de beber, sin complejidades.*

*De color rojo, con tinte violáceo y tonos azules. De intenso aroma a frutas rojas, de entrada suave, buen cuerpo y estructura. Sus taninos son suaves y equilibrados.*

