

san huberto
reserva

RESERVA 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: 13.5 %
Azúcar residual: < 3,00 g/l
pH: 3,7
Acidez: 5,05 g/l
Extracto seco: 28,00 g/l
Presentación: 750 ml
Temperatura de consumo: 16/18°C

SUGERENCIAS Y MARIDAJE

Este vino está pensado para su consumo diario y acompañar comidas bien elaboradas, carnes grilladas.

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 20/30 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 barricas: 12 meses en roble Francés.

Crianza en botellas: 6 meses

Capacidad de guarda: 6 años

NOTAS DE CATA

Vino tinto de color rojo rubí profundo, con tonalidades violáceas oscuras y lágrimas intensas. En nariz, es intenso, donde se perciben aromas de frutos rojos con notas de café y vainilla. Varietal bien equilibrado, especiado, de muy buena estructura, complejo, con taninos dulces y de muy elevada persistencia.

