

LOS DURMIENTES

MALBEC



VARIEDAD: MALBEC 100 %

IG: MENDOZA - VALLE DE UCO

VIÑEDOS: Ubicados en Tupungato, Valle de Uco, 1050 msnm.

PRODUCCIÓN Y EMBOTELLADO:

Las uvas recién cosechadas ingresan a la bodega a través de un enfriador tubo en tubo, se realizó una maceración pre fermentativa de 2 días, a continuación, se agregaron levaduras especialmente seleccionadas para este vino. La temperatura de fermentación se mantuvo en 28 grados hasta el final de fermentación. Finalmente se realiza una filtración y se embotella en diciembre de 2021.

NOTAS DE CATA: El vino se aprecia de un color rojo rubí intenso, aromas de frutos rojos, en boca se presenta un vino sedoso, de intensidad media y final largo.