

# TINTO NEGRO

## MENDOZA MALBEC

Elaborado con uvas del Valle de Uco, la zona más alta en Mendoza, este corte hace lucir el estilo del Malbec de clima frío. Aromas intensos de flores, con textura envolvente y un final fresco, de buena acidez natural.

**TERROIR:** Luján de Cuyo y Maipú ubicado a una altitud de 900m.

**PERFIL DE SUELO:** Suelo profundo de franco-arcilloso.

**COSECHA:** Manual.

**VINIFICACIÓN:** Maceración en frío por 2 días con manejo extensivo de sombrero para extraer aromas intensos y mineralidad. Fermentación a temperatura máximo 26° C, de 12 días.

**CRIANZA:** 6 meses en barrica de roble francés usado.

Con uva cultivada en la Primera Zona de Maipú y Luján de Cuyo, el corte Mendoza hace lucir el valor excepcional y perfil tomable del Malbec. Es un Malbec de estilo suave y fácil de tomar.



## M I L SUELOS