

MALBEC RESERVA

COSECHA 2021

Tal como se espera de un gran representante de la primera zona de Mendoza, este vino presenta una nariz muy completa. Pasando de los frutos rojos jugosos y frescos a frutas bien maduras. Teniendo en cuenta su guarda en barricas de 500L tiene cuerpo y estructura pero la fruta sigue siendo la protagonista.

VARIETAL

100% Malbec

ENÓLOGO

José Luis Miano

ORIGEN

Perdriel, Luján de Cuyo, Mendoza.

DATOS ANALITICOS

ALCOHOL TOTAL	AZUCAR	ACIDEZ	PH
14,5	2,16	4,84	3,81



www.amansadowines.com



AMANSADO
La crianza de un buen vino

ELABORACION

El encubado de la piletta de cemento se realiza 100% despallado buscando una buena extracción polifenólica. F.A. espontánea (levaduras indígenas o naturales) a T° promedio de 25°C durante aproximadamente 20 días.

CRIANZA

Entre 12 a 15 meses en piletas de cemento el 50% y el resto en barricas de roble francesas de segundo uso.

NOTAS DE CATA - MARIDAJE

Notas de chocolate y frutos secos como avellana complementan los aromas frutales. Boca profunda y jugosa, su acidez equilibrada nos permite mantener esa sensación de untuosidad y frescura en equilibrio. Para maridaje sugerimos con todo tipo de carnes rojas, pastas con salsas especiadas.

TEMPERATURA DE SERVICIO 16 - 18°

PREMIOS - RECONOCIMIENTOS

Añada 2018:
93 Puntos Descorchados

