



STAPHYLE MALBEC 2008

VIÑEDO

Ubicación: Ugarteche - Luján de Cuyo - Mendoza

Conducción: espaldero alto

Producción: 65 quintales por hectárea

Riego: por goteo

Edad del viñedo: 27 años

Grado alcohólico: 13.50 % v/v

ELABORACIÓN

La vendimia fue realizada en Abril de 2008, en su punto de madurez polifenólica. se agregaron levaduras seleccionadas, corrigiendo el ph con una maceración cáscica y con temperatura controlada a los 27° Celsius durante 18 días.

GUARDA

En barricas de roble francés durante 8 meses.

Se embotelló en Setiembre de 2009.

NOTAS DE CATA

Vino de intenso color rojo con matices violáceos. En su aroma se identifican frutos rojos maduros como ciruelas y cerezas. Se complementa con notas de vainilla cedidas por su guarda en barricas. Largo en boca, con taninos dulces, y profunda estructura. Ideal para acompañar carnes rojas asadas y pastas con salsas bien condimentadas.

Temperatura de servicio: 16°-18° Celsius