

MULÁNIMA malbec

VARIEDAD

100% Malbec

COSECHA

Manual

ORIGEN

Finca Medanitos, Tinogasta, Catamarca,
Argentina. Alt. 1573 msnm

VINIFICACIÓN

Tradicional con levaduras seleccionadas,
a temperaturas entre 22º y 25º

SUELO

xxxxxxxxx

CRIANZA

Tanque de acero inoxidable

AÑADA

2024

ALCOHOL

14%

PRODUCCIÓN

2600 botellas

ACIDEZ / PH

6,2 / 3,8

NOTAS DE CATA

A la vista, este Malbec presenta un color rojo intenso con tonos violáceos.

En nariz, notas de frutos rojos con leves notas florales y de café, vainilla y chocolate, debido asu paso por madera de roble.

En boca, es un vino muy estructurado, frutado y complejo, con notas de frutos rojos y madera delicada.

Un vino ideal para disfrutar con carnes asadas y pastas con salsas con carne.

ENÓLOGO

Marcelo Moreno



BODEGA DE LA

CALLE OSCURA