

NOTA DE CATA GRAN BOMBUS MALBEC

COLOR: Ruby profundo con destellos violáceos.

AROMA: Intenso y puro a frutos rojos maduros y suaves como ciruelas y cerezas.

EN BOCA: Potente, justo y elegante. Este vino muestra intensidad de frutos rojos maduros. En el paladar se muestra concentrado y generoso en peso, balanceado con una mineralidad y estructura que dan forma a un vino con una vivida tensión y balance de textura.

ANÁLISIS: Alc 14.0% pH 3.6 Az. Res. 2,1 g/l

NOTAS DEL ENOLOGO:

Las uvas fueran cosechadas manualmente temprano a la mañana utilizando bins. Luego las mismas fueron despalilladas y molidas. Maceración prefermentativa. Fermentación durante 15 días en tanques de acero inoxidable con temperaturas entre 25-29 C. Maloláctica natural. Añejamiento en barricas de roble francés durante nueve meses y 6 meses en botella. El resultado es un vino "hecho a mano" que combina frutos rojos suaves con una mineralidad adyacente y fina estructura.