

**SOL ETERNO GOLD  
MALBEC  
2017**



VARIEDAD	Malbec 90% Cabernet Franc 10%
VIÑEDOS	Vista Flores, Valle de Uco.
DENSIDAD	5.500 plantas / ha.
COSECHA	Manual. Primera quincena de abril.
VINIFICACION	Maceracion en frio durante 10 dias a 6° C Fermentacion alcoholica a 27°-29° C con levaduras indigenas durante 28 dias. Fermentacion alcoholic y crianza 100% en barrica de roble francés durante 12 meses. Sin filtrar.
NOTAS DE CATA:	De color rojo rubí profundo con tintes purpura. En nariz recuerda la fruta roja madura, ciruela y guinda. Notas florales tales como violetas, a cuero y ahumadas. Taninos presentes, aterciopelados y redondos. De perfil elegante. Excelente acidez, cuerpo carnoso, de muy buen volumen y excelente equilibrio. Final persistente y placentero.