

**SOL ETERNO  
MALBEC  
2019**



VARIEDAD	Malbec 100%
VIÑEDOS	Vista Flores, Valle de Uco.
DENSIDAD	7.000 plantas / ha.
COSECHA	Manual. Fines de Marzo.
VINIFICACION	Maceracion en frio durante 5 dias a 6° C Fermentacion alcoholic a 27°-29° C con levaduras indigenas durante 25 dias. Fermentacion malolactica y crianza 50% en barrica de roble francés durante 6 meses. Sin filtrar.
NOTAS DE CATA:	De color rojo rubí con reflejos violaceos, sus aromas son muy frutados, recuerdan la ciruela, la mora y la frambuesa maduras, toque de notas cítricas y a regaliz. Taninos aterciopelados y dulces. De perfil elegante. Cuerpo medio, muy equilibrado. Final persistente y placentero.