

TIERRA PROMETIDA

PREMIUM
MALBEC 2017



VARIEDAD	Malbec 100%
VIÑEDOS	Lujan de Cuyo y Valle de Uco.
PLANTACION	6.000 plantas / hectárea.
COSECHA	Manual.
VINIFICACION	Maceración en frío durante 10 días a 6° C Fermentación alcohólica a 25°-27° C con levaduras indígenas durante 20 días. Fermentación maloláctica y crianza 70% en roble francés durante 11 meses. Sin filtrar.
NOTAS DE CATA:	De color rojo rubí con reflejos violaceos, sus aromas son frutados, recuerdan la ciruela, la mora y la frambuesa maduras, con notas a regaliz, vainilla y ahumadas. Taninos maduros y aterciopelados. Elegante. Excelente acidez, buen cuerpo y muy bien equilibrado. Final largo y placentero.