

TERRE NUE

MALBEC NATURAL

Nacido de la tierra, guiado por la naturaleza



UBICACIÓN DE LOS VIÑEDOS:

Campo de los Andes, Valle de Uco, Mendoza.

ALTITUD:

1.000 m.s.n.m.

SUELO:

Arenoso, sumado a aportes de arcilla y lima.

COSECHA:

Manual en pequeñas cajas plásticas de 12 kg. Se realiza doble selección de bayas: en banda y cinta vibrante.

VINIFICACIÓN:

La vinificación se hace protegiendo todo el proceso, cuidando la integridad de la uva y evitando cualquier tipo de oxidación. Es un vino elaborado sin agregados de anhídrido sulfuroso.

CRIANZA:

No posee crianza.

TEMPERATURA DE SERVICIO RECOMENDADA:

Entre 14°-16° C.

NOTAS DE CATA:

De color rojo profundo con destellos violetas. Su aroma posee notas de frutos rojos, como la ciruela. En boca presenta taninos redondos, es un vino elegante y fresco. Muy frutado. Listo para beber ahora.

MARIDAJE SUGERIDO:

Se recomienda para acompañar pastas, guisos, carnes rojas y quesos.

WINEMAKER

Jose Mounier

Helena