



SOTAVENTO



CONTRAMAESTRE | MALBEC

COSECHA 2020



EL PERAL . TUPUNGATO , VALLE DE UCO
MENDOZA . ARGENTINA

Desde El Peral, Tupungato, a 1150 metros de altura, el Malbec nace de viñedos plantados en 1990. Conducción en espaldero y cosecha manual, en su mejor momento, para respetar el ciclo natural del fruto.

Fermenta entre 24 y 28° C, con 20 días de maceración sobre orujos. Luego, crianza combinada en barricas de roble francés de tostado medio y en tanque, para conservar fruta y sumar textura. Clarificación por decantación, filtrado suave.

Lo que vas a encontrar:

Color rojo profundo con reflejos violáceos. Aromas a frutas rojas frescas y maduras, como cerezas, ciruelas, guindas y moras. Notas de tabaco y tostado de la barrica. En boca: entrada suave, elegante, taninos redondos y frescura que invita a otro trago.

Producción limitada: Un vino que habla de origen, precisión y el valor del tiempo.

ALCOHOL: 14.5%
PH: 3.6
ACIDEZ TOTAL: 5,2 g/L
COMPOSICIÓN: Malbec 100%

Luigi Perocco
WINEMAKER



📷 sotaventowines