VARIETALES

MALBEC
2019

FAMILIA:
Varietales

ORIGEN:
Valle de Colón, QRO.

VARIETAL:
Malbec

FERMENTACIÓN:
Tanques de acero inoxidable

AÑEJAMIENTO:
12 meses de barrica de roble
francés y americano, mínimo 6 meses de botella.

VISTA:
Capa de color alta, color violáceo intenso, con un ribete color granate, vino limpio y brillante con una densidad aparente media alta.

OLFATO:
Intensidad aromática elevada, notas frutales, dando como resultado notas compotadas de zarzamora y fresa.

GUSTO:
Ataque amplio al paladar con un tanino elegante, buena acidez y muy fresco.

MARIDAJE:
Quesos suaves, ensalada de betabel con queso de cabra, pay de queso con frutos rojos.