

# SATRAPA<sup>®</sup>

BY SATRAPA WINES CO.

## MALBEC

Año Cosecha 2021



**VARIEDAD:** Malbec 100%

**COSECHA:** Manual en bines

**RENDIMIENTO:** 5000 KG/HA

**ALCOHOL:** 14,4% v/v

### VIÑEDOS

**UBICACIÓN:** Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza

**CONDUCCIÓN:** Espaldero

**SUELO:** Pedregoso con sedimentos de arena, limo y arcilla

**ALTITUD:** 900 MSNM

**CLIMA:** Desértico. Precipitaciones menores a 200 mm/año

### ELABORACIÓN

**FERMENTACIÓN:** Levaduras seleccionadas

**MACERACIÓN:** Prefermentativa en frío y postfermentativa con un total de 15 días

**FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA:** Completa

**CRIANZA:** Duelas de roble francés

# SATRAPA<sup>®</sup>

BY SATRAPA WINES CO.

## MALBEC

Año Cosecha 2021



### NOTA DE CATA

#### Vista

Presenta un color violáceo suave con intensidad en medio de copa.

#### Aromas

Presenta aromas como ciruelas frescas, frutillas, frutas rojas ácidas, aromas frescos herbáceos tales como la menta, frutos secos como dátiles en final, aromas terrosos.

#### Boca

Entrada fresca con marcada acidez, sabores a ciruela negra joven, chocolate amargo, sutil madera presente en sus taninos redondos.

#### De Maridaje

Vino fresco, jovial, ideal para acompañar carnes magras como lomo, filete, y también pastas simples con salsas cremosas como pappardelle con ragú de liebre.

#### Temperatura ideal de servicio

16°. No requiere uso de decanter.

Se sugiere apertura media hora antes del servicio.

Charo Guevara