

SATRAPA[®]

BY SATRAPA WINES CO.

MALBEC

AGRELO



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

MALBEC

AGRELO



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