

ORGANIC WINE

FUZION

VIN BIOLOGIQUE



MALBEC – Cabernet Sauvignon

2019

Color: Violeta intenso

Aroma: Notas típicas de frutos rojos y violetas del Malbec, complementadas con el aporte de notas especiadas y fruta madura que aporta el Cabernet Sauvignon.

Sabor: Cata en boca Entrada equilibrada y compleja, en el centro de la boca hay taninos suaves que le dan estructura y personalidad al vino. La acidez aporta vivacidad, consiguiendo un vino equilibrado y un final largo.

VARIETAL

Malbec 70% - Cabernet Sauvignon 30%

ORIGEN

Santa Rosa, Mendoza, Argentina

COSECHA

Manual durante la última semana de marzo

VINIFICACION

Vinificación clásica con levaduras seleccionadas de nuestros viñedos. Fermentación a 25-27 ° C- Maceración en los hollejos durante 20 días con pigeage y delestaje diarios. Parte del vino en contacto con roble durante 10 meses.

Alcohol 13 .3 % Vol

Acidez Total 5.18 g/l