



<b>DE MOÑO ROJO PREMIUM MALBEC 2017</b>	
	
BODEGA	The Vines of Mendoza
VARIETAL	100% Malbec
COSECHA	2017
VIÑEDO	Los Chacayes, Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.
ELABORACION	La fermentación alcohólica y la fermentación maloláctica se producen en vasijas de forma ovoide (huevos de cemento) sin revestimiento de pintura epoxi. Su forma permite que el líquido tenga un permanente movimiento, facilitando el control de la temperatura. Además, como las lías permanecen en constante suspensión, el efecto en boca se traduce en un vino de gran carácter y volumen.
CRIANZA	6 meses 50% en barricas de roble francés de 2do y 3er uso.
ALCOHOL	13,7 %
NOTAS DE CATA	De color violáceo intenso muy atractivo y brillante, su aroma nos deja percibir frutas rojas como ciruelas y cerezas, en equilibrio con notas especiadas de su paso por madera. En boca es redondo, de taninos suaves y delicados toques minerales propios de un vino de buen carácter y estructura elegante.