

ESTANCIA MENDOZA



Estancia Mendoza Cabernet / Malbec

Capacidad: 0,750 L.

Varietal de Uvas: 50% Cabernet y 50% Malbec.

Denominación de Origen: Maipú – Mendoza.

Vinificación: Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas, máxima temperatura fermentación 28° C durante 10 días y un tiempo de encubado de 20 días. Fermentación maloláctica natural.

Notas de Cata: De color rubí con matices violáceos. Aroma elegante y en boca, sabor suave y aterciopelado.

Temperatura de Servicio: Servir entre 16° C y 18° C.

Decantación: No es necesaria.

Grado Alcohólico: 13.5° G.L.

Gastronomía: Ideal para acompañar todo tipo de comidas.