



ESTATE BOTTLED

CONTACT

PHONE:
(+54-11) 15 66548232
(+54-2622) 15 524427

WEBSITE:
WWW.LADERASDELOSANDES.COM

EMAIL:
adrianrio@bodegaladerasdelosandes.com

ESTATE 2017

Malbec: 100% Elaborado exclusivamente con uvas seleccionadas de viñedos propios ubicados en La Consulta y fraccionado allí mismo, lo que garantiza el 100% de control en todo su proceso.

Terruño: Paraje Altamira, Suelo aluvial, franco arenoso con subsuelo pedregoso y profundo.

Altitud: 1050 msnm, al Sur Río Tunuyán.

Sistema de conducción: Espaldero alto.

Cosecha: Manual en cajas plásticas.

Producción: 8.500 Kg. por ha.

Elaboración: tanques Ac. Inox, con levaduras seleccionadas, maceración en frío, fermentación a una temperatura de 28°.

Crianza: Sin madera, todo fruta.

Alcohol: 14,1°

Consumo: 16°/ 18° C.

Notas de cata: Aromas frutales. De intenso color rojo rubí, combina en boca frutas rojas con vainilla. De taninos suaves, maduros con final excelente dulce y agradable. Para maridar con todo tipo de comidas, disfrutarlo solo o con amigos.

BODEGA
LADERAS
DE LOS ANDES