



MALBEC ROBLE

CONTACT

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

WEBSITE:
WWW.LADERASDELOSANDES.COM

EMAIL:
adrianrio@bodegaladerasdelosandes.com

LADERAS 2017

Malbec: 100% Elaborado exclusivamente con uvas seleccionadas de viñedos propios.

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

Altitud: 1060 msnm, al Sur Río Tunuyán.

Sistema de conducción: Espaldero alto.

Cosecha: Manual en cajas plásticas.

Producción: 7.500 Kg. por ha.

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

Crianza: 6 meses con roble francés le aportan una personalidad destacada.

Alcohol: 14,4°

Consumo: 16°/ 18° C.

Notas de cata: De su tipicidad y gran concentración se obtiene un color rojo cárdeno intenso. Un Aroma expresivo y subyugante. Con buena madurez de taninos. Su sabor es equilibrado y perdurable en boca con intensas notas de fruta roja y negra. Buena acidez. Muy bien integrado el roble tostado. Cuenta con una importante capacidad de guarda.

BODEGA
LADERAS
DE LOS ANDES