



CATENA ZAPATA MALBEC ARGENTINO



ORIGEN: MENDOZA (ARGENTINA)

VARIEDAD: 100% MALBEC

GRADO ALCOHÓLICO: 14,50%

ELABORACIÓN:

Despallado. Selección manual de granos, que se vuelcan en barricas francesas nuevas de 225 L., fermentación 100% en barricas, para una integración perfecta con el roble. Fermentación a temperaturas muy bajas para mayor extracción de compuestos aromáticos. Manejo manual del sombrero para una extracción suave y gentil de taninos; la fermentación alcohólica y malo-láctica dejan considerable cantidad de borras y sedimentos en la barrica.

CATA:

COLOR: Profundo e intenso color violeta.

AROMA: Recuerdos a cassis, moca, clavo de olor y marcadas notas terrosas.

SABOR: En boca, densidad y dulzor con atractivos dejos minerales, suaves notas de tabaco, frutos negros y especias. Final largo y persistente, con sabores a frutos negros dulces.