

La Selección fontanarrosa

MALBEC - CABERNET SAUVIGNON

Composición · 70% Malbec - 30% Cabernet Sauvignon

Origen · Mendoza

Cosecha · Manual

ALCOHOL

13,7 vol

ACIDEZ

5,1 g/l

AZÚCAR RESIDUAL

2 g/l

VINIFICACIÓN

Elaboración tradicional con maceración pre-fermentativa en frío durante 5 días y luego fermentación entre 25-27° C, con levaduras autóctonas. Maceración con los orujos durante 15 días. La fermentación maloláctica se completó en los tanques. Crianza con paso parcial por madera durante 10 meses, de las dos variedades por separado antes del corte final.



NOTAS DE CATA

De color rojo violáceo profundo.

Posee aromas con notas típicas de frutos rojos y violetas provenientes de Malbec, complementadas con notas especiadas y de fruta madura aportadas por el Cabernet Sauvignon.

En boca presenta una entrada balanceada y compleja, se perciben taninos suaves que dan estructura y personalidad al vino. La acidez añade vivacidad, logrando un vino equilibrado y de largo final.