



TORERO

Malbec



Composición del varietal **100% Malbec**

Alcohol **13,7%**

VIÑEDO

Ubicación Ugarteche, Luján de Cuyo, Mendoza.

Conducción Espaldero alto

Producción 80 quintales por hectárea

Riego por goteo con agua de deshielo

Edad 25 años

ELABORACIÓN

Fermentación espontánea a temperatura controlada entre 23°C y 27°C.

Maceración de total de 23 días. Fermentación maloláctica natural sin adición de bacterias lácticas. Crianza mínima de 6 meses en botella.

NOTAS DE CATA

De vista presenta color rojo brillante, atractivo, joven con destellos violáceos.

En nariz se percibe muy frutal, ciruelas, cerezas y otros frutos rojos. En estas notas predomina la juventud y elegancia. En boca posee una intensidad media, suave, envolvente y agradable. Temperatura de servicio 15°C



Malabia 581, Carrodilla, Luján de Cuyo - Mendoza, Argentina
+54 9 0261 4961476 - info@staphyle.com
www.staphyle.com