BestBrands.com.pe

FINCA LAS MORAS

MALBEC

Composición: 100% Malbec.

Viñedo: Viñedos seleccionados de la región de Cuyo.

Proceso de elaboración:
Cosecha manual.
Descobajado y aplastamiento.
Adición de levaduras selectas.
Leve contacto con madera y fermentación entre 23°C. - 26°C. de 6 a 8 días.
Prensado neumático.
Fermentación maloláctica natural.
Estabilización.
Filtrado y embotellado.

Notas de cata: Malbec de color rojo profundo con frescos aromas a frutas rojas como cerezas.

Suave en el paladar con un sutil final especiado.

Maridaje: Complemento ideal para carnes rojas y pastas.

Temperatura de servicio: Servir entre 15 °C. – 17 °C

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO