

FINCA LAS MORAS

LAS MORAS RESERVA MALBEC



Composición:	100% Malbec.
Viñedo:	Valle de Pedernal, San Juan (1350msnm). 10 años de antigüedad. Regado por goteo usando agua proveniente de la Cordillera de los Andes. Espaldero Vertical.
Calidad del Suelo:	Textura gruesa con poca capacidad de retención de humedad. Clima templado y húmedo.
Proceso de elaboración:	Cosecha manual y transporte a granel. Descobajado. Fermentación con levaduras seleccionadas. Remontajes y maceración durante más de 25 días. Prensado neumático. Fermentación maloláctica natural. Auto-clarificación y trasiego. Crianza de 12 meses en roble francés y americano. Corte y filtrado. Embotellado.
Características Principales:	Alcohol: 14,0% Azúcar: 4,20 g/L Acidez total: 5,80 g/L pH: 3,67
Comentarios del Enólogo:	Vino de color intenso con gran balance entre fruta y madera. Excelente complejidad aromática con notas de mentas y especias.
Maridaje:	Para disfrutarlo junto a carnes de vaca, cerdo, conejo, pato, quesos duros y fiambres ahumados.
Temperatura ideal:	Se recomienda abrirlo una hora antes de servirlo. Disfrútelo entre 16 y 18°C.

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS
EN EXCESO ES DAÑINO