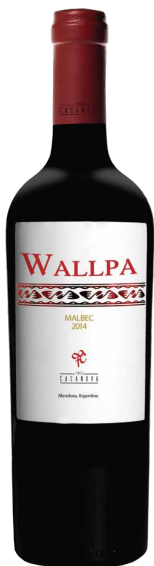




WALLPA MALBEC



Variedad | 100% MALBEC

Procedencia | Valle de Uco, Mendoza, Argentina

Enología

Nuestro Malbec fue fermentado en huevos de concreto. Las paredes curvas del huevo generan una fermentación más homogénea, permitiendo obtener un vino más redondeado al final. Este procedimiento, junto con la calidad de la uva, nos da como resultado un vino elegante con mucha presencia frutal, y una estructura sedosa y duradera en boca. Todo un logro para un vino que no tiene paso por madera.

Nota de Cata

Es un vino de mucha frescura, de color rojo rubí. Tiene mucha presencia de fruta, y un sabor duradero y fuerte en boca, y una sedosa estructura.

Maridaje sugerido

Este es un Malbec que se adapta a distintas situaciones. Puede ir muy bien acompañado de asados, carnes rojas, pescados, o tomarse sólo. Tiene una buena presencia frutal y la suficiente estructura como para acomodarse a un maridaje variado, tanto a comidas elaboradas como a la de todos los días.

Potencial de guarda | 5 años

Temperatura de servicio | Entre 16°C y 18°C

