



SOLITO VA MALBEC 2020

COSECHA

Nuestras uvas son cosechadas de Viñedo DON ANTONIO ubicado en Pampa El Cepillo, San Carlos, Valle de Uco, Mendoza. Los racimos son cosechados de forma manual en cajas de 17 kg, durante la segunda semana de Marzo.

CARACTERISTICAS DE ELABORACION

Maceración pre fermentativa durante 48 hs. Fermentación con levaduras indígenas y la duración es por 24 días. Se realiza fermentación maloláctica, y se añeja 30% en barricas de roble francés y 70% en vasija de acero inoxidable.

NOTA DE CATA

Color violáceo profundo con tintes negros. Nariz compleja y fresca. Se perciben notas a frutas rojas, frutas negras acidas frescas, especias y delicadas notas minerales. En boca es elegante, expresivo y sutil. Con taninos sedosos, acidez marcada y un largo final.

MARIDAJE

Carnes vacunas asadas, pastas con salsas rojas y quesos duros.

ENOLOGO

Leandro Velazquez.

COMPOSICION

Alcohol: 13,5 %
Acidez total: 5.7 g/L
PH: 3,67

Todo está presente,
cuando uno SOLITO VA.