



CRIADORES DE
LIMOUSIN
A CAMPO

FICHA TÉCNICA

Nombre:
LIMOUSIN MALBEC

Variedad:
Malbec 100%

Zona de Origen:
Valles de Famatina

Producción por hectárea:
150 - 170 quintales

Método de Elaboración:

Cosecha a mano.

Despalillado (sin estrujar los granos para favorecer la obtención de aromas frutales).

Maceración prefermentativa en frío por 24 horas a 10 °C.

Fermentación (con levaduras seleccionadas y a una temperatura entre 20 a 24 °C).

Descube (se determina mediante evaluación sensorial y varía entre 10-15 días).

Fermentación maloláctica.

Crianza y maduración en barricas de roble francés por el término de 8 meses.

Características organolépticas del vino:

Color: Rojo granate intenso con tintes violetas. Aroma: Recuerda a ciruela y guindas con fondo a frutos secos como nueces y avellanas. En boca es elegante y equilibrado, con taninos dulces y largo final en boca.

Se sugiere:

Servir a 16° - 18°C. Ideal para acompañar carnes rojas, pastas con salsas suaves, empanadas, pollo, quesos duros y postres con chocolate.

