



ALCHIMIA

De los Andes



ALCHIMIA DE LOS ANDES

RESERVA

MALBEC 2012

Varietal: 100% Malbec

Cosecha: 2012

Viñedos: Uvas provenientes de viñedos seleccionados de Maipú y Valle de Uco.

Vinificación: Maceración prefermentativa a bajas temperaturas y posterior fermentación a temperaturas controladas permiten preservar aromas primarios y conservar la tipicidad de un varietal único. La fermentación maloláctica y cuidadosa crianza durante 12 meses en barricas de roble francés le otorgan estructura, elegancia y notas de refinada complejidad.

Datos Técnicos: pH: 3.60

Acidez: 5.59 g/l

Alcohol: 14 % Vol.

NOTAS DE CATA: *Intenso color rojo con tintes violáceos, despliega aromas de frutas rojas con notas balsámicas. De gran concentración y elegancia, en boca se presenta jugoso, dulce, con notas de chocolate y vainilla producto de su crianza en roble.*

SERVICIO Y MARIDAJE: *Servir entre 15 y 18 grados C. Ideal acompañar quesos maduros, carnes rojas asadas y tradicional asado argentino.*

TheSouthConnection
a selected wine portfolio from Argentina

Safra 2013. Prova na Amigos e Vino em 27/10/2017.