

DANTE ROBINO MALBEC

VARIEDAD: Malbec 100%

ORIGEN: Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina.

ALCOHOL: 13.8% v/v

VIÑEDOS: El rendimiento de los viñedo es de 80 Q/ha., con una edad promedio de 50 años, conducidos en espaldero bajo. Son regados por surcos con agua proveniente de deshielos. Implantadas en suelos pedregosos, con buen drenaje. Es una zona de gran amplitud térmica día/noche. Los viñedos se encuentra a 930 m sobre el nivel del mar y se caracterizan por gozar de una excelente luminosidad, típica de esta región vitivinícola.

PROCESO DE ELABORACIÓN: Las uvas son cosechadas de viñedos seleccionados por su alta calidad enológica, baja producción y muy buena sanidad. A los viñedos se les realiza el seguimiento de madurez hasta el momento de la cosecha. La cosecha se realiza manualmente, las uvas en la molienda son despalilladas, refrigeradas y fermentadas. De aquí es enviada a vasijas de pequeña capacidad 100 a 300 HL., provistas de placas que regulan la temperatura, ya que permiten el paso de agua fría ó agua caliente, de este modo la temperatura se mantiene controlada a 25°C. La fermentación alcohólica dura aproximadamente hasta 10 días y posteriormente se inicia la maceración que durará de 10 a 15 días más, cuyo resultado final es determinado por degustación. Una vez descubado, es puesto en contacto con roble americano hasta obtener un vino que se caracteriza por un perfecto equilibrio entre los atributos propios de la uva y los de la madera.

DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA: Un malbec bien malbec. Con su color rojo, púrpura, intenso y pleno. Los frutos rojos como la mora y la ciruela en toda su expresión varietal, y las notas tenues de la barrica. En boca es un vino de taninos suaves, dóciles, donde se fusionan la fruta y el aporte del roble de manera equilibrada. Un malbec sutil, de sabor persistente, para los que disfrutan de los vinos equilibrados y elegantes. Buen compañero de las carnes típicas argentinas a la parrilla, como la tira de asado o la entraña; las pastas rellenas, lasagnas, empanadas especiadas de carne, quesos maduros, arroces con verduras o con hongos, entre otros.

COLOR: Rojo púrpura intenso.

NARIZ: Frutos rojos como la ciruela, mora o guinda. Notas suaves de vainilla, provenientes de su contacto con el roble.

BOCA: Ingreso de taninos suaves y dulces, boca media, equilibrado y largo final.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16°C a 18°C.

