

DANTE ROBINO RESERVA

UBICACIÓN DEL VIÑEDO: Perdriel, Luján de Cuyo, Mendoza (900 mts. sobre el nivel del mar).

COMPOSICIÓN: 100% Malbec.

VIÑEDO: Vides implantadas en 1960.

DENSIDAD DE PLANTAS POR HECTÁREA: 6000 x ha.

KILOGRAMOS x PLANTA: 2 Kg

RIEGO: Por surcos.

RENDIMIENTO DEL VIÑEDO: 12000 kg/ ha.

TIPO DE COSECHA: Manual (cajas de 20 Kg).

MACERACIÓN PRE-FERMENTATIVA: Se dejan en contacto los hollejos con el jugo de uva, a temperatura entre 4 y 6° C durante 2 días, con suaves movimientos diarios.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA: 11 días de fermentación con levaduras indígenas hasta una temperatura máxima de 28°C en pequeñas vasijas. 13 días de maceración post-fermentativa. 24 días totales de contacto entre mosto/vino nuevo y sus hollejos y semillas.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: Sí - Realizada naturalmente en barricas.

CRIANZA: 15 meses en barricas de segundo y tercer uso de roble francés (tostado medio).

ALCOHOL: 14%.

ACIDEZ TOTAL: 5 g/l (expresado en ácido tartárico).

POTENCIAL DE GUARDA: 6 años.

DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA: Con la intensidad del rojo púrpura que caracteriza el malbec, intenso y brillante. En nariz nos regala frutos rojos como la mora y la ciruela, y las notas sutiles de la bodega como vainilla y tostados. En boca es un vino de gran permanencia y retrogusto, y taninos amables. Un malbec elegante, de sabor frutal en armonía con la crianza, 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 intenso con excelente matiz.

NARIZ: Con marcadas notas de fruta, en las que se destacan frutas rojas, atractivo, delicado con el aporte apropiado de los aromas de la madera.

BOCA: Largo final, taninos redondos, se percibe fruta en boca, con los retrogustos de la madera.

Temperatura de Servicio: 14°C a 18°C.

