



AMOR POR EL VINO

Punto Ar Nuit

Malbec



Datos técnicos

Procedencia: Perdriel · Luján de Cuyo

Añada: 2017

Alcohol: 14%

Acidez total: 5,5 g

Azúcar: 1,8 g

Elaboración

Crianza: 50% en barrica de roble francés

Vinificación: Tradicional en inox

Fermentación maloláctica: Sí

Viñedos

Altitud: 980 msn

Tipo de cosecha: Manual nocturna

Tipo de suelo: Suelos aluviales y escasos en materia orgánica que son franco-arcillosos en la superficie con abundante presencia de canto rodado y rocas a partir de los veinte centímetros de profundidad.

Riego: Riego por goteo lo que permite un máximo rendimiento del recurso principal.

Nota de Cata

Vista: Atractivo color rojo intenso y destellos violáceos brillantes.

Aroma: Frutillas y cerezas maduras con reminiscencias dulces y especiadas como vainilla, chocolate, café y clavo de olor.

Boca: Sensación suave en el paladar por sus taninos maduros que se equilibra en armonía con su acidez jugosa.

www.a16sa.com.ar · info@a16sa.com.ar

[f /a16bodega](#) [@ /bodegaa16](#)