



VARÓN DE LA CHACRA

DE LA SEMILLA A LA MESA

PIACENZA MALBEC

Métodos 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 6 °C.

Fermentación con levaduras seleccionadas a temperatura controlada 20 a 24°C

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

Fermentación maloláctica.

Crianza en barricas en roble 80% francés - 20% americano por 12 meses.

Características organolépticas:

Posee un color rojo profundo con reflejos violáceos.

En nariz presenta gran intensidad y complejidad aromática donde se destacan las frutas rojas (ciruelas y cerezas), frutos secos (nueces, avellanas), tabaco y chocolate. En boca es de cuerpo robusto, expresivo e intenso, con un final especiado de muy buena complejidad, donde lo percibido en nariz resalta aún más en el paladar.

Características químicas:

Alcohol 13,0 GL

Acidez Total 5,60 g/l ác. Tart.

Azúcar reductores 2,0 g/l

