

GRAN TOMERO MALBEC 2021

GRAN TOMERO, nossos tradicionais vinhos varietais, possuem uma identidade marcante que reflete as características mais marcantes e particulares da Finca Tomero em Los Arboles Tunuyán, Valle de Uco. Desde a sua criação são elaborados exclusivamente com uvas provenientes de uma única vinha com história de qualidade.



Visual

Rubi com tons violáceos



Aroma

Frutas vermelhas frescas e maduras com delicadas notas a alcaçuz e especiarias doces.



Paladar

Boa expressão de frutos vermelhos com grande volume na boca, taninos firmes mas sedosos e um final complexo e persistente.

Castas

100% Malbec / Valle do Uco

Vinificação

Produção tradicional: maceração pré-fermentativa a frio durante 2 dias. Fermentado em vasos de concreto sem epóxi por 18 a 22 dias. Trabalho no chapéu realizado através de remontagem e pisoteio. Temperatura de fermentação de 25 °C.

Informação técnica

Álcool: 14,3%

Estágio: Envelhecido em barricas de carvalho francês de 225 litros. e tanques de 500 litros. por 12 meses, com 25% de madeira nova.

Formatos disponíveis

750ML | Cod.: 584 | EAN: 7798121941601