

GRAN TOMERO MALBEC 2023

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 negras maduras com delicados toques de violeta.



Paladar

Doce na entrada, com volume e acidez equilibrada. Apresenta notas expressivas de frutas vermelhas, taninos firmes, porém sedosos.

Castas

100% Malbec / Valle do Uco

Vinificação

Vinificação tradicional: maceração pré-fermentativa a frio por 2 dias. Fermentação em tanques de concreto sem revestimento epóxi por 18 a 22 dias. Manejo do chapéu realizado por meio de remontagens e *pigeage* (afundamento das cascas).
Temperatura de fermentação: 25°C.

Informação técnica

Álcool: 14,5%

Estágio: Em barricas de carvalho francês de 225L a 500L por 12 meses, com 25% de carvalho novo.

Formatos disponíveis

750ML | Cod.: 584 | EAN: 7798121941601