

TOMERO MALBEC 2023

Tomero são os nossos vinhos varietais, elaborados com uvas da Finca Tomero. Destacam a tipicidade do Terroir de Los Arboles Tunuyán Valle de Uco. As vinhas desta propriedade foram estabelecidas por Don Antonio Pulenta, pai de Carlos, em 1981. O cultivo e cuidado meticuloso das nossas parcelas garantem a produção das melhores uvas para cada um dos nossos vinhos.



Visual

Rubi intenso, com reflexos violetas



Aroma

Notas de frutas vermelhas, frutas pretas e delicado final floral.



Paladar

Entrada doce na boca, com ao estrutura e acidez. Taninos sedosos e com final longo e agradável.

Castas

100% Malbec

Vinificação

Maceração pré-fermentativa a frio durante dois dias. Funciona em o chapéu feito através de remontagens, delestages e pisadas. Fermentação com 10% aglomerado inteiro. Temperatura de fermentação 25 °C.

Informação técnica

Álcool: 14,1%

Estágio: Estágio de 20% em carvalho francês durante 8 meses e 80% em cubas de inox

Formatos disponíveis

750ML | Cod.: 589 | EAN: 7798121940178