

Malbec

FERMENTADO EN TINAJA

INFORMACIÓN TÉCNICA

FORMATO

750 ml

AÑO

2022

ORIGEN

Valle de Vitor 1,244 msnm,
Arequipa, Peru



CEPA

100% Uva Malbec

DATOS DE PRODUCCIÓN

Cosecha realizada en el mes de abril, fermentación desarrollada en tinajas en contacto con las pieles durante todo el proceso fermentativo, solo con levaduras nativas, propias de la uva y finalizando con la fermentación maloláctica.

LÍNEA DE PRODUCTO

Vino Patrimonial

GRADO DE ALCOHOL

13.5 %

NOTAS DE CATA

Vista: Color rojo intenso

Nariz: Frutado, ciruela, mermelada de mora, ciruelas y arándanos

Boca: Redondo con taninos amables y recuerdo a frutos rojos, presenta una acidez discreta con un marcado de tanino.



@ abuelohacienda

f Hacienda Del Abuelo

▶ Hacienda Del Abuelo

www.haciendadelabuelo.com

Viñedos Flor de María S.A.C R.U.C. 20601961203.
Envasado y comercializado por HDA CORP SAC.
Registro sanitario P4401722N/DAVÑFO
Normativa vigente
Rotulado NTP 210.027 211
Norma Técnica Peruana. Bebidas Alcohólicas.