

FINCA
DON DIEGO

MALBEC

Finca Don Diego, Fiambala, Catamarca



FINCA

DON DIEGO

MALBEC

Finca Don Diego, Fiambala, Catamarca

Es un vino que a la vista se presenta de color rojo púrpura con matices violáceos intensos. En nariz se podrá apreciar una explosión de aromas a frutos rojos (ciruela, pasas de uva, moras...) especiados.

En boca su sabor es intenso, robusto, de una concentración media-alta. Su cantidad de taninos redondeados le da gran persistencia y elegancia.

Viñedos: Finca Don Diego, Fiambala, Catamarca

Antigüedad de las vides: 50 años

Altitud: 1550 metros

Rendimiento: 65 qq/has

Enólogo: Carola Tizio

DATOS DE ELABORACIÓN

Elaborado con uvas originarias de Finca Don Diego.

Ubicada en Fiambalá, Provincia de Catamarca, Argentina, de vides de más de 50 años ubicadas a 1550 metros sobre el nivel del mar, regadas con agua provenientes de deshielo de La Cordillera de Los Andes. Los racimos fueron cosechados manualmente y seleccionados previos al despalillado. Su fermentación fue llevada a cabo en un tanque de acero inoxidable a temperatura controlada de 28°C con levaduras seleccionadas.

SUGERENCIAS

Potencial de guarda: 6 años

Temperatura recomendada de servicio:

Entre los 16°C y 18°C.

Maridajes: Su robustez e intensidad lo vuelve un maridaje excelente para carnes, bife de chorizo, chocolates amargos o postres de café.

Alcohol: 14,4°

PH: 3,75

Azúcar residual: 2,3

Año: 2018

BEBER CON MODERACIÓN

El abuso de alcohol es peligroso para la salud.
Finca Don Diego apoya el consumo responsable.
Prohibida su venta a menores de 18 años.