

FINCA
DON DIEGO

MALBEC SYRAH

Finca Don Diego, Fiambala, Catamarca



F I N C A

DON DIEGO

MALBEC SYRAH

Finca Don Diego, Fiambala, Catamarca

Este vino se presenta a la vista de un color rojo violáceo intenso y brillante.

En nariz se pueden apreciar aromas a frutas y especiadas.

En boca su sabor es largo, con un buen cuerpo y una persistencia larga. Aún teniendo taninos angulosos se hace un vino elegante.

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: Por su toque afrutado va perfecto con carnes rojas suaves, platos de condimentación media y quesos más cremosos que blancos.

También es un buen acompañante para platos de pasta y diferentes carnes preparadas a la parrilla.

Alcohol: 14,3°

PH: 3,74

Azúcar residual: 2,1

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.