

SEÑAL & CONTROL



LÓGICA & TIEMPO

## MALBEC.PETIT VERDOT | ARTISTA

### Suelos:

En su mayoría de Formación Aluvional con profundidades variables entre 40 cm y 1,2 metros, de buen drenaje y limitado contenido de materia orgánica.

### Fermentación

- Maceración prefermentativa durante 72 horas, Tanques de acero inoxidable, con maceraciones totales entre 15 y 24 días, con temperaturas de fermentación hasta 28°C.

### Notas de Cata:

Color: Rojo profundo, con destellos violáceos Aroma: Vino complejo con notas a mermelada, higos maduros y frutas secas negras. Boca: De entrada amable taninos jugosos y de largo final en boca.

### Crianza

- 50% en Barriles de Roble Francés y Americano durante 12 meses. 50% en TK o Piletas de Concreto.

### Maridaje

- Ideal para acompañar carnes rojas, carnes de caza maceradas y queso de pasta dura.

### Temperatura:

Beber entre 16° y 18° C.

### VARIETAL

Malbec 84%  
Petit verdot 16%

### COSECHA

2020

### ALCOHOL

14% vol

### ORIGEN

100% Valle de Uco



**CHATEAUSUBSONICO**