



# VAGLIO

## temple

COSECHA	2015
VARIETALES	100% Malbec.
REGIONES	Anchoris (Luján de Cuyo)
ELEVACION	1.220 msnm (promedio)
METODO DE COSECHA	Manual
VINIFICACION	Cosecha manual , doble proceso de selección y descobajado. Remontaje y delestaje tres veces al día. Max. Temp. 29° C. Maceración extendida de 25/40 días.
ANALITICA	ALCOHOL 14% ACIDEZ 6 g/l
CRIANZA	40% en barricas de roble frances de primer uso.
NOTAS DE CATA	Este es un vino proveniente del noreste del Valle de Uco, en la zona de Anchoris. De viñedos añosos de más de 80 años de edad. Su fruta crece en espalderos bajos de estilo francés con irrigación tradicional a manto. Con una nariz compleja, Vaglio Temple es un vino brillante con persistentes sabores a grosella, cassis y ciruela. De final largo y notas minerales que evocan al grafito combinadas con un leve especiado
MARIDAJE	Carnes rojas y cerdo grillado, pastas rellenas, queso duro.