



VAGLIO

temple

COSECHA	2014
VARIETALES	100% Malbec.
REGIONES	Anchoris (Luján de Cuyo)
ELEVACIÓN	1.220 msnm (promedio)
METODO DE COSECHA	Manual
VINIFICACIÓN	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.
ANALÍTICA	ALCOHOL 14,1 % ACIDEZ 5.28 g/l
CRIANZA	40% en barricas de roble francés 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 irrigación tradicional a manto. De 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.