

VAGLIO

AGGIE



COSECHA	2014
VARIETALES	100% Malbec.
REGIONES	Gualtallary (Tupungato)
ELEVACION	1.270 msnm (promedio)
METODO DE COSECHA	Manual
VINIFICACION	Cosecha manual , doble proceso de selección y descubajado. Remontaje y delestage tres veces al día. Max. Temp. 29° C. Maceración extendida de 25/40 días.
ANALITICA	ALCOHOL 14.5% ACIDEZ 1.87 g/l
CRIANZA	40% en barricas de roble frances de primer uso.
NOTAS DE CATA	Vino fresco de aromas intensos a frutos rojos maduros, granos de café tostado y pimienta blanca. En el paladar, su cremosidad se entremezcla con taninos refinados, avellanas y un final prolongado.
MARIDAJE	Carnes rojas, cerdo sazonado, quesos duros.