

VAGLIO

CHACRA



COSECHA	2014
VARIETALES	100% Malbec.
REGIONES	Agrelo (Luján de Cuyo)
ELEVACIÓN	980 msnm (promedio)
MÉTODO 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 14,2 % ACIDEZ 2.03 g/l
CRIANZA	40% en barricas de roble frances de primer uso.
NOTAS DE CATA	De color rojo oscuro. Prevalecen los aromas a cerezas negras, ciruela, pasas de uva y especias. Vino suave y fresco de taninos dulces, con sabor a frutos del bosque maduros y nueces.
MARIDAJE	Carnes rojas, comidas especiadas, queso duro, pastas rellenas.