

Marcelo Pelleriti

WINEMAKER SERIES

*Apreciar la naturaleza, respetar el terroir, escuchar la intuición.
Valerse de la técnica para llevarla más allá, y alcanzar la
simpleza en la expresión: de la música y del vino.*

MALBEC

MALBEC 100%

NOTAS DE CATA	De color rojo brillante. Su aroma es marcadamente frutado, presenta notas de frutos rojos frescos y mermelada. En boca es fresco y cautivante. Es una gran expresión de un malbec joven y equilibrado.
ORIGEN	VIÑEDOS Y ALTITUD Viñedos de Tunuyán y San Carlos, Valle de Uco, Mendoza, Argentina. Altitud entre 900 a 1000 msn
COSECHA	Manual en pequeñas cajas plásticas de 12 kg.
VINIFICACIÓN	Maceración en frío a 8° C durante 10 días. Fermentación alcohólica a temperatura controlada con pigeage manual. Fermentación maloláctica en barricas.
CRIANZA	60% 12 meses en barricas de roble francés de 2do uso. Reposo en botellas durante 6 meses.
INFORMACIÓN TÉCNICA	ALCOHOL 13,50% ACIDEZ 5,10 g/l
TEMPERATURA	Se recomienda servir a 14 °C
DIRECTOR & ENÓLOGO	Marcelo Pelleriti

RECONOCIMIENTOS

JAMES SUCKLING.COM 

Cosecha 2020 | **92**
PUNTOS

Cosecha 2019 | **92**
PUNTOS

Cosecha 2017 | **93**
PUNTOS

Cosecha 2016 | **92**
PUNTOS

Tim Atkin 

Cosecha 2019 | **90**
PUNTOS

Cosecha 2017 | **91**
PUNTOS

Cosecha 2016 | **91**
PUNTOS

 **Robert Parker's**
WINE ADVISOR

Cosecha 2016 | **90**
PUNTOS

