



Gran Sombrero Malbec

BODEGA

Liderada por Julio Camsen, Huentala, produce vinos de extrema fineza y pureza en una de las regiones mas frescas del Valle de Uco

VARIETAL **AÑO**
Malbec 2022

VIÑEDO **ALTURA** **REGIÓN**
1400 Gualtallary - Valle de Uco -
metros Mendoza - Argentina

TIPO DE SUELO

Origen fluvial antiguo, franco arenolimoso. Capa superficial de arena (0.40mts). Sectores con capa de caliche rosado. Pasados los 0.40mts piedras de diferentes tamaños, recubiertas con una película de carbonato de calcio

PROCESO DE ELABORACIÓN

- Clima: Desértico continental con gran amplitud térmica
- Maceración en frio durante 48hrs, a 8°C
- Maceración post-Fermentativa de 18 días
- Fermentación manoláctica 100% natural
- Crianza: 30% con 9 meses de barrica de roble frances

CATA



Color rojo intenso, con matices violáceos



Delicadas sensaciones florales y de hierbas, con final de aromas de frutos negros



Fresco, redondo y elegante; con entrada dulce. Taninos sumamente equilibrados y de textura amable

MARIDAJE

Carnes rojas maduras, costillas de cordero, quesos azules

ALCOHOL
14,5%

TEMPERATURA DE SERVICIO
16 °C - 18 °C