Don Maza

MALBEC 100%

Viñedos: La Consulta, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

Edad del Viñedo : 20 años.

Recolección: Manual en pequeñas cajas.

Rendimiento: 100 hl. por ha.

Fermentación: Levaduras seleccionadas; maceración con remontage a 28º C durante 30 días.

Color: Rojo rubí con matices azulados.

Aroma: Ciruela y frutos confitados.

Boca: Ciruelas y frambuesas. Sus taninos son redondos, dulces y dóciles.

Temperatura de Servicio: Entre 16º y 18ºC.

Alcohol: 13,5% Vol.

FINCA
LOS MAZA