Maza Tonconogy

MALBEC 50% - MERLOT 50%

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

Edad del Viñedo : 40 años.

Recolección: Manual en pequeñas cajas.

Rendimiento: 80 hl. por ha.

Fermentación: Levaduras seleccionadas; maceración con remontage a 28º C durante 30 días.
Crianza: Roble Francés durante 12 meses

Color: Rojo profundo con MATICES violáceos.

Aroma: Guinda, grosellas y flores rojas.

Boca: Recuerda a mermeladas de frutas rojas, con sensación de volumen en boca, final de chocolate y vainilla otorgado por el roble.

Temperatura de Servicio: Entre 16º y 18ºC.

Alcohol: 13,9% Vol.

FINCA
LOS MAZA