Oso Hormiguero

MALBEC 100%

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 8 meses

Color: Rojo profundo con reflejos violáceos.

Aroma: Se perciben aromas frutales, en donde resalta la cereza.

Boca: Es un vino de taninos marcados y agradables, de gran personalidad, estructura y cuerpo. En el se conjugan la armonía de la fruta y la elegancia de la madera. Resulta un vino equilibrado y persistente con un final largo en boca.
Temperatura de Servicio: Entre 16º y 18ºC.

Alcohol: 14% Vol.

FINCA
LOS MAZA