

AS DE PICAS



AS DE PICAS MALBEC



Malbec muy atractivo. Rojo púrpura. Sus aromas y sabores recuerdan a frutos rojos maduros como ciruelas, guindas y grosellas con notas de especias como nuez moscada y pimienta negra. Fresco y frutado, se destaca por sus taninos dulces. Vino con excelente intensidad y un final duradero.



Entre los maridajes más sorprendentes para disfrutar de este malbec, encontramos fried chicken, burgers, pizzas y carnes asadas. Muy versátil.



Varietal: Malbec

Añada: 2019

Viñedos



Ubicación: VISTALBA - LUJAN DE CUYO.
Altitud: 980 MSNM.



Cosecha: A mano en Bins de 20 kgs.

Transporte: Bins

Notas de Vinificación: Despalillado, maceración en frío por 48hr. Fermentación a temperatura controlada 22°/29°. Delestages periodicos.
Añejamiento: NO.

DEGUSTACIÓN



Notas de Color
Rojo con tonalidades violáceas.



Nariz
Frutal, aromas a grosellas negras y moras.

Boca
Fresco, frutos rojos persistentes en boca y taninos amables y suaves.

Sugar 2,7 Grs/l
pH 3,6
SO2 Total 89 Mg / l
Ac. Vol, 0,56 Grs / l
Total Acidity 5,02 Grs / l
Alcohol 13,5 V%V
Temperatura ideal 18°C



AS DE PICAS



AS DE PICAS MALBEC ROBLE



Este puro Malbec destacado por su perfil frutado y su color rojo cereza intenso, es el perfecto ejemplo de las condiciones de nuestro suelo.



Sabroso, con cuerpo y con una acidez y nivel de taninos bien balanceados. En sus delicados aromas hay un fondo amaderado y complejo. Las condiciones de guarda de Estanciero Roble crean un hábitat ideal para un vino superior. Acompañalo con carnes rojas, cerdo, cordero, queso azul, provolone y queso suizo.



Varietal: Malbec

Añada: 2019

Viñedos



Ubicación: VISTALBA - LUJAN DE CUYO.
Altitud: 980 MSNM.



Cosecha: A mano en Bins de 20 kgs.

Transporte: Bins



Notas de Vinificación: Despalillado, maceración en frío por 48hr. Fermentación a temperatura controlada 22°/29°. Delestages periodicos.
Añejamiento: 6 Meses con duelas de roble Americano.

DEGUSTACIÓN



Notas de Color
Rojo con tonalidades azules.



Nariz
Ahumado tenue con aromas a Café y Vainilla.

Boca
Elegante, gusto a ciruelas, con tostados suaves. Buen final de boca con taninos dulces.

Sugar 2,9 Grs/l
pH 3,7
SO2 Total 83 Mg / l
Ac. Vol, 0,58 Grs / l
Total Acidity 4,95 Grs / l
Alcohol 13,8 V%V
Temperatura ideal 16°C

