

# EL ESTANCIERO

WINE OF ARGENTINA



## ESTANCIERO 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



# EL ESTANCIERO

WINE OF ARGENTINA



## ESTANCIERO MALBEC ROBLES



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

**Vñedos**



**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

