

# HUELLAPAMPA



## HUELLA PAMPA MALBEC



Malbec fresco y aromático. Rojo intenso. Sus aromas y sabores recuerdan a frutos rojos maduros como ciruelas, guindas y grosellas. Fresco y frutado, se destaca por sus taninos dulces y maduros. Vino con excelente intensidad y un final duradero.



Entre los maridajes más sorprendentes para disfrutar de este malbec, encontramos pastas con salsas suaves y quesos de todo tipo, carnes asadas. Muy versátil.



Varietal: Malbec

Añada: 2021

Viñedos



Ubicación: 100% VALLE DE UCO



Cosecha: A mano en Bins de 20 kgs.

Transporte: Bins

Maceración (piel): 10 días (28 días en total)

Fermentación maloláctica: 100%

Añejamiento: NO.

## DEGUSTACIÓN



Notas de Color  
Rojo con tonalidades violáceas.



Nariz  
Frutal, aromas a frutos rojos.

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

Sugar 2,31 Grs/l  
pH 3,6  
Total Acidity 5,89 Grs / l  
Alcohol 12,8 V%V  
Temperatura ideal 18°C



# HUELLAPAMPA



## HUELLA PAMPA MALBEC ROBLE



Malbec destacado con perfil frutado y su color rojo cereza intenso. Típico varietal de la región de Valle de Uco.



Cuerpo, acidez y nivel de taninos bien balanceados. En sus delicados aromas hay un fondo amaderado y complejo. Acompañalo con carnes rojas, cerdo, cordero, queso azul, provolone y queso suizo. Guisos, pasats con salsas o tucos intensos.



**Varietal:** Malbec

**Añada:** 2020

**Viñedos**



**Ubicación:** 100% VALLE DE UCO



**Cosecha:** A mano en Bins de 20 kgs.

**Transporte:** Bins



**Notas de Vinificación:** 100% fermentación en tanques de acero a 25° durante 18 días. Fermentación maloláctica 100%  
**Añejamiento:** Roble 100%

## 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 2,0 Grs/l  
pH 3,60  
Total Acidity 5,50 Grs / l  
Alcohol 13,0 V%V  
Temperatura ideal 16°C