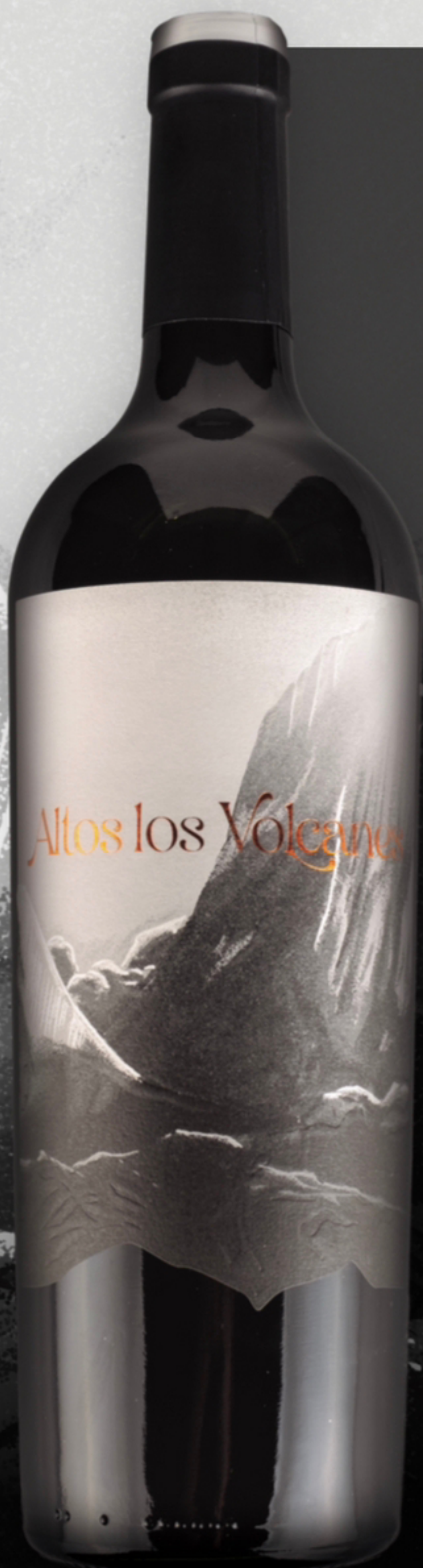


Altos los Volcanes

M A L B E C R E S E R V A



Año: 2021

Composición: 100% malbec

Zona: pampa el cepillo

Altitud: 1035 mts

Sistema de conducción: espaldera alta

Rendimiento: 5000 kg / hectárea

Riego: surcos

Fecha de cosecha : 10 de marzo 2021

Elaboración: método tradicional con maceración pre fermentativa de 72hs. Fermentación alcohólica con temperatura controlada entre 24 y 25 grados .

Movimientos de extracción diarios. Levaduras seleccionadas. Filtrado tangencial, luego filtrado por placas.

Guarda: 12 meses en barricas de roble francés de 2do 3er y 4to uso y un pequeño % en huevos de hormigón

Potencial de guarda: más de 10 años

Características: color violáceo intenso con destellos rojizos y negros, brillante . En nariz percibimos notas de fruta roja y violeta, frescas y maduras producto de la elaboración por separado de los componentes, notas de tabaco y vainilla producto de su crianza en roble. También podemos percibir notas florales, algún tono herbáceo característico de la zona. En boca el vino tiene una entrada amable, aterciopelada. Taninos finos redondos y dulces. Con estructura y gran concentración de sabores. Complejo, audaz de final prolongado y mucha elegancia. Gran exponente MALBEC ARGENTINO.

www.lattaricowines.com

✉ bodegalattarico@gmail.com

📷 [altos_volcanes_wines](https://www.instagram.com/altos_volcanes_wines)

📘 [lattaricowines](https://www.facebook.com/lattaricowines)