



SIN CULPA MALBEC

SIN CULPA



Variedad

100% Malbec.

Viñedos

El Peral y Gualtallary.

Suelo

Franco limoso, arenoso y de gran profundidad. Altura entre los 1000 msnm y 1150 msnm.

Vinificación y crianza

Microfermentaciones en tanques de acero inoxidable de 2000 litros con un control de temperatura entre 24°C y 26°C de 20 días. Fermentación maloláctica en barricas. Crianza de 12 meses en barricas de roble.

Nota de cata del enólogo

De color violáceo profundo, intenso. En nariz, sutiles notas de cerezas y moras. En boca amable, ligero, con buen equilibrio. Taninos finos y delicados.