

RIVIERA

Wines & Spirits

QUATTROCCHI

Tempranillo Malbec



La honda la valle – a 40km de la Ciudad de Mendoza.

ORIGEN

750 mts s.n.m.

ALTITUD DE VIÑEDOS

80% Tempranillo 20% Malbec.

VARIEDAD

Franco Arenoso.

SUELO

Parral y espaldera.

SISTEMA DE CONDUCCIÓN

3.200 plantas por ha.

DENSIDAD

9.000 lts por ha.

RENDIMIENTO

1975.

EDAD DEL VIÑEDO

Manual sin Hojas.

COSECHA

Maceración pelicular seguida por fermentación clásica a temperaturas controladas, con la utilización de levaduras seleccionadas. Duración de 15 a 20 días y luego se produce la fermentación maloláctica.

FERMENTACIÓN

Rojo granate de buena intensidad con tonos rubí y cereza.

COLOR

Notas de frutas como cereza, fresas y grosellas negras. Un toque de especias, vainilla y chocolate. Con una estructura tánica redonda y concentrada.

AROMA

Agradables taninos. Sabores de grosella, cereza, fresas y especias con un recuerdo de vainilla y chocolate gracias al envejecimiento en roble.

PALADAR

13.5%

ALCOHOL