

RIVIERA

Wines & Spirits

QUATTROCCHI

Malbec



ORIGEN

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

ALTITUD DE VIÑEDOS

750 mts s.n.m.

VARIEDAD

100% Malbec.

SUELO

Franco Arenoso.

SISTEMA DE CONDUCCIÓN

Parral y espaldera.

DENSIDAD

3.200 plantas por ha.

RENDIMIENTO

9.000 lts por ha.

EDAD DEL VIÑEDO

Plantado en 1975.

COSECHA

Manual sin Hojas.

FERMENTACIÓN

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.

COLOR

Rojo rubí intenso, delicado y profundo con destellos violetas.

AROMA

Ciruelas y guindas, muy delicadas y una dulzura final de mermelada de estas frutas.

PALADAR

Cálido, suave, dulce y con recuerdo a ciruelas, guinda y frutas secas.
Posee un cuerpo robusto con taninos bien equilibrados.

ALCOHOL

13.5%