

RIVIERA

Wines & Spirits

MALBEC



PAÍS

México.

UVA

Malbec.

BODEGA

Tres Raíces vinícola mexicana.

VINIFICACIÓN

Nuestro proceso de vendimia y selección se hacen de manera manual, respetando la calidad de la uva, despalillamos y estrujamos el fruto para posteriormente hacer una maceración en frío y fermentar una parte en fudres de roble francés y una parte en tanques de acero inoxidable, a una temperatura controlada promedio de 15 a 22 °C durante 20 a 25 días, colocamos nuestro vino en barricas de roble francés y americano durante 12 meses, terminado el proceso de crianza en barrica, embotellamos, dejando 12 meses en cava antes de salir al mercado.

NOTA DE CATA

Vista: Vino de color granate intenso con matices violáceos.

Nariz: Aroma de frutas rojas maduras.

Boca: Vino afrutado, con taninos suaves y de acidez refrescante.

TEMPERATURA DE SERVICIO

15-17 °C.