

CALISTO

WINES

MALBEC



NOTAS DE CATA

Malbec de color vivaz con destellos violáceos, aromas frutales que recuerdan a las cerezas y ciruelas frescas. Notas de menta y eucalipto. En boca se percibe una acidez refrescante, taninos dulces y buena persistencia.

VIÑEDOS

- Espaldero alto en Vista Flores, Tunuyán · Valle de Uco.
- Suelos franco arenosos a 1.150 msnm.
- Riego por surcos

COSECHA

Manual en bines de 300 kg. Selección de racimos en cinta.

VINIFICACIÓN

- Maceración prefermentativa en frío con 20% de racimos enteros.
- En piletas de hormigón con levaduras seleccionadas.
- Fermentación maloláctica con bacterias nativas.

DATOS ANALÍTICOS

- Alcohol 14,2 % v/v
- Acidez total 5,20 g/l
- pH 3,70

TEMPERATURA DE SERVICIO

Se recomienda consumir entre 16° y 18° C.

MARIDAJE

Por su versatilidad y frescura marida con ensaladas, carnes y pastas.

“EL AMOR ES LA FUERZA TRANSFORMADORA MÁS PODEROSA QUE EXISTE”

Romina Carparelli
WINEMAKER