

LA GRAINE

LA GRAINE MALBEC



VARIETAL
100% Malbec.



AÑADA
2023.



VIÑEDO
Las Pintadas, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza.
Viñedos propios al pie de la Cordillera de los Andes a 1100 mts sobre el nivel del mar.



COSECHA
Manual.



VINIFICACIÓN
Selección manual de racimos y óptica de bayas.
Maceración prefermentativa definida por cata.
Fermentación alcohólica entre los 20 y 30°C.
Maceración post fermentativa definida por cata, en la cual se da la fermentación maloláctica de manera espontánea con bacterias autóctonas



ALCOHOL
13,5% v/v.
ACIDEZ TOTAL
6,5g/l
PH
3,65.



NOTA DE CATA
Color rojo violáceo. Con aromas a frutas rojas y negras Muy expresivo. Amable en la boca, elegante y con un final persistente.
Se sugiere maridar con carnes rojas, guisos, pastas, y excelente compañero del chocolate.

