

MAULA SELECTED BARRELS 2011

FICHA TÉCNICA

TIPO DE VINO:

Vino Tinto

COSECHA:

2011

ELABORADO POR:

Margot bodega y viñedos

GUARDA:

Barricas de roble francés de primero y segundo uso durante doce meses

UVAS:

100% Malbec

ALTURA:

1,100 Mts. Sobre el nivel del mar, al pie de la cordillera de Los Andes

TIPO DE SUELO:

Franco

RIEGO:

Austero por surcos, de mayo a diciembre de cada año

COSECHA:

Tercer semana de abril, manual en cajas de 17 kg. Selección de gramos en finca y granos en bodega.

MACERACION:

Pre-fermentativa en frío y sangrado al 20% para extraer al máximo las notas frutales y lograr el color singular que lo caracteriza.

ALC. VOL:

14%

PAIS:

Mendoza, Argentina

REGION:

Tupungato, Valle de Uco

ENOLOGA:

Lic. Romina Carparelli

BRANDING:

Inspirado en antiguos diseños de papel moneda, cruza la frontera del blanco y negro para explorar la intensa gama de colores que produce el malbec en su proceso de fermentación.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Alta concentración de color con marcados destellos violetas, típicos del Valle de Uco. En nariz destacan los frutos rojos maduros, las violetas y las notas especiadas. Su paso por roble francés le aporta notas complejas de chocolate y café. En boca es sedoso, elegante y persistente, los taninos dulces invitan a seguir bebiendo.

89 puntos Robert Parker's Wine Advocate 2015

- 91 puntos Guía Peñín 2015

- 90 puntos Descorchados 2014 · Guía de vinos de Patricio Tapia

- Medalla de Oro Vino Sub30 2013

- Medalla de Plata AWA 2014

TIEMPO DE GUARDA Y MARIDAJE

Ideal para consumo actual o hasta 2019. Nuestras sugerencias de maridaje son aquellos grandes asados que se hacen entre amigos y familia en donde la variedad de cortes y tipos de carne son los grandes protagonistas.

Precio: \$ 455.00

Paquete 3 Botellas: \$ 1,296.75
(\$432.25 Bot.)

Paquete 6 Botellas: \$ 2,457.00
(\$ 409.50 Bot.)

Paquete 12 Botellas: \$ 4,641.00
(\$ 386.75 Bot.)

