

TRAPICHE

RESERVA SELECTED VINEYARDS



VARIEDAD:	Malbec
VIÑEDOS:	Localizados en la zona alta del río Mendoza, en la Provincia de Mendoza.
DETALLES DE ELABORACIÓN:	Cosecha manual. Descobajado. Pre maceración en frío. Adición de levaduras seleccionadas. Fermentación entre 23° - 26°C durante 15 días. Sutil contacto con roble. Prensado neumático. Control de fermentación maloláctica natural. Nueve meses en contacto con roble. Estabilización. Filtrado. Embotellado.
PRESENTACIONES:	375 ml - 500 ml - 750 ml
PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS:	Alcohol: 13,5% Acidez: 5,4 g/l pH: 3,7 Azúcar Residual: 2,7 g/l
NOTAS DE CATA:	De intenso color rojo con matices violetas. Aromas frutados con notas de ciruelas y cerezas. En la boca es redondo, con un toque de trufas y vainilla.
MARIDAJE:	Excelente para acompañar con carnes grilladas, pastas, comidas sasonadas y quesos semi- duros como gouda, gruyere y edam.
TEMPERATURA DE SERVICIO:	16°C - 18°C