

DON DIEGO

MALBEC - SYRAH

Finca Don Diego, Fiambala, Catamarca



Al observar este vino se perciben colores rojos rubí y negros muy intensos. En nariz se encuentra un blend de frutos rojos, como moras y frambuesas.

También se presentan aromas a grafito, cuero y coco, perfectamente hermanados con los aportes de vainilla y dulce de leche aportados por la madera.

En la boca es un vino muy untuoso de entrada dulce y robusto.

Vñedos: Finca Don Diego, Fiambala, Catamarca

Antigüedad de las vides: 50 años

Altitud: 1550 metros

Rendimiento: 65 qq/has

Ingenieros agrónomos: Alejandro Salvo

Enólogo: Esteban Roldan

DATOS DE ELABORACIÓN

Cosecha manual. Selección de racimos, despalillado y posterior selección manual de granos.

Fermentación de cuba de acero inoxidable a temperatura controlada de 28°C con levaduras seleccionadas.

Finalizada la fermentación alcohólica, pasa a botella con gas inerte para evitar oxidación en botella.

SUGERENCIAS

Potencial de guarda: 6 años

Temperatura recomendada de servicio: Entre los 16°C y 18°C.

Maridajes: Carnes rojas suaves, platos de condimentación media y quesos más cremosos que blancos.

También es un buen acompañante para platos de pasta con salsa de tomate y diferentes carnes preparadas a la parrilla.

Alcohol: 14,4°

PH: 3,8

Acidez total: 5,8

Azúcar residual: 3,5