



FICHA TÉCNICA:

## Vino tinto La Mascota Malbec

---

**BODEGA:** La Mascota

**VIÑEDOS:** Cruz de Piedra, Maipú, Mendoza

**GRADO ALCOHÓLICO [% VOL.]:** 850

**ÁCIDOS [G/L]:** 5,75

**VARIEDAD:** 100% Malbec

**VENDIMIA:** manual en cubos de plástico. Selección de racimos. Despalillado y estrujado. Selección de bayas. Fermentación y maceración en tanques de acero inoxidable a 23-25 °C durante un mínimo de 25 días. 23-25 °C durante un mínimo de 25 días. Fermentación maloláctica: natural.

**ENVEJECIMIENTO:** 15 meses en barricas de roble francés y americano.

Filtrado. Embotellado.

**TEMPERATURA IDEAL DE SERVICIO:** 17°-19°C

---

**NOTAS DE CATA:**

La Mascota Malbec presenta un color rojo púrpura intenso con matices rubí. Despliega aromas de frutos negros, mermelada y vainilla, con un sutil toque de regaliz. En boca es dulce, con taninos intensos y un final agradable y persistente.

---

**MARIDAJE:**

El vino ideal para acompañar carnes grilladas o quesos fuertes.