



FICHA TECNICA:

San Felipe Roble Malbec

AÑO DE COSECHA: 2018

VARIEDADES: 100% Malbec

VIÑEDOS: Maipú, Mendoza

COSECHA: Manual

ALCOHOL: 13,3%

ROBLE: Roble Americano

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: 100%

NOTAS DE CATA:

Rojo púrpura, con reflejos ciruela. La característica nota floral de la violeta aparece -en nariz- combinada con vibrantes acentos de mermelada de frutos negros y rojos (cassis, cereza) y especias, como pimienta negra. Los taninos dulzotes y el perfil jugoso de su estructura en el paladar aportan cualidades para lograr el aterciopelado final de boca.

MARIDAJE:

Carnes vacunas grilladas, morcillas, bife con salsa criolla, cordero horneado en larga cocción, hongos a la parrilla, empanadas, pato con aceitunas (tajine), conejo a la cazadora, goulash con arroz blanco o gnocchi.