

Baldomir Terroirs Serie

LA CONSULTA

Malbec

NOTAS TÉCNICAS

Variedad: 100% Malbec.

Origen: La Consulta, Valle de Uco, Mendoza.

Productor: Bourguet.

Edad del Viñedo: Cultivado en 1995.

Altura del Viñedo: 1100 msnm.

Tipo de Suelo: Franco-pedregoso, aluvional.

Conducción: Espaldero alto.

Irrigación: tradicional por surcos.

Rendimiento del viñedo: 60 qq/ha.

Crianza: Se añeja en roble francés de primer y segundo uso durante 24 meses.

Alcohol: 14,8%

NOTA DE DEGUSTACIÓN

A la vista presenta un color intenso con tonos violetas y azules. En nariz sobresalen los aromas a frutos rojos como la ciruela, se perciben los aromas a violeta típicos del Malbec, también se perciben aromas a moras, notas a vainilla, café y chocolate. En boca es intenso, de buen volumen y persistente. El excelente equilibrio del roble y las características propias de esta variedad, hacen que este vino sea potente, complejo y carnoso.

Maridaje: Carnes a la parrilla, carnes asadas, pastas con salsas rojas, cordero.

Temperatura de servicio: 16-18°C.

Potencial de guarda: 15 años y más.

Producción anual: 3.000 botellas.

