

# *Baldomir Terroirs Serie*

## VISTALBA

Malbec

### NOTAS TÉCNICAS

---

Variedad: 100% Malbec.

Origen: Las Compuertas, Lujan de Cuyo, Mendoza.

Productor: Hurtado.

Edad del Viñedo: Cultivado en 1964.

Altura del Viñedo: 1100 msnm.

Tipo de Suelo: Franco-arcilloso, Profundo.

Conducción: Espaldero bajo.

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: 14,9%

### NOTA DE DEGUSTACIÓN

---

Presenta un color intenso con tonos azules y reflejos negros. En nariz sobresalen los aromas a frutos negros como los higos, moras, se perciben los aromas a mermelada de ciruelas, también 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.

