



PALO  ALTO

Palo Alto Joven

MALBEC



COMPOSICIÓN



100% Malbec

REGIÓN



Luján de Cuyo, Mendoza (1100 m S.N.M.)

ENÓLOGO



Luis Martinez López

ANÁLISIS



Alcohol:13,50%. / Acidez total: 5,62 g/l
Azúcar residual: 1,70 g/l

TEMPERATURA DE SERVICIO



16-18°C

POTENCIAL DE GUARDA



2 años

MARIDAJE



Ideal para acompañar quesos semiblandos,
pastas con salsas a base de tomate

DESCRIPCIÓN DE LOS VIÑEDOS

Los viñedos se encuentran en Ugarteche, Luján de Cuyo a 1100 m S.N.M. están cultivados en un suelo de origen aluvional, de característica franco-arcilloso con gran exposición al sol. Se utiliza el sistema de riego por goteo. El clima de la zona es seco continental.

SISTEMA DE CONDUCCIÓN

Posición vertical en espalderos altos

PRODUCCIÓN POR HECTÁREA

11000 kg

ELABORACIÓN

COSECHA: Manual, en la segunda semana de marzo en pequeñas cajas de 16 kg.

VINIFICACIÓN: Las uvas son despalilladas y enviadas a los tanques para su maceración anterior a la fermentación que se realiza por diez días en tanques de acero inoxidable a 25-29°C, con una prolongada maceración. Permanece 3 meses en botella antes de salir a la venta.



Argentina

Mendoza
Luján de Cuyo

Notas de Cata

Sommelier

Alejandro Compagnucci



Muestra un color rojo rubí intenso con reflejos violáceos.



Ofrece aromas a frutas negra y rojas frescas, entre las que se destacan la ciruela y la cereza.



Tiene un ataque dulce, frutado y sedoso en el medio de boca, de gran equilibrio, con una acidez justa. Sus taninos son redondos y deja un agradable recuerdo en su final.