



LAURI VIANA

MALBEC 2019

REGIÓN

Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

VIÑEDO

Valle de Uco a 1100m de altura. Suelos profundos, calcáreos y rocosos, de estructura permeable.

VINIFICACIÓN

*Cosecha manual. Maceración en frío por 3 a 5 días, fermentación a temperatura controlada y uso de levaduras seleccionadas.
Maceración post fermentación de alrededor de 25 días.*

CRIANZA

24 meses en roble francés de primer uso.

NOTAS DE CATA

Vista: *color rojo intenso con notas violáceas.*

Nariz: *Intensa expresión aromática, notas florales como violetas y rosas, especiadas como pimienta negra combinada con frutos rojos maduros, ciruelas y cerezas.*

Su anejamiento en barricas francesas le confiere elegantes aromas ahumados y de tabaco combinados con notas de moca.

Boca: *presenta un inicio dulce y generoso, elegante y persistente final.*

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 15.0%

Azúcar: 2.9 (g/l)

Acidez: 5.6 (g/l)

PH: 3.7



VIANA

W I N E S