



# 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