



RELIQUIA

Reliquia Malbec Reserva



100% Malbec



La Libertad, Rivadavia, Mendoza, Argentina.

Viñedo

Ubicados en el departamento de Rivadavia. El modo de conducción del viñedo es el espaldero alto de doble piso con una poda, de cargador y pitón. Sistema de riego por goteo.

Suelo: Franco arenoso

Clima: Cálido con una óptima amplitud térmica entre el día y la noche, lo que favorece la madurez fenólica de las uvas.

Proceso de Elaboración:

- Cosecha: se realiza en forma manual en bines plásticos clasificación por cinta antes de la molienda.
- Descobajado y molienda.
- Maceración en frío durante 24 hs.
- Fermentación alcohólica a temperatura controlada.
- Fermentación maloláctica tradicional por 20 días: completa con cepas indígenas.
- Filtración y estabilización.
- 6 meses de maduración en botella, 6 meses en barrica de roble francés.
- Embotellado

Temperatura de Servicio: 16° - 18° C

Notas de Cata



Rojo púrpura con matices violáceos.



Aromas a frutos rojos como ciruelas, guindas y moras, con notas de vainilla que le entrega el roble.



Armónico, bien estructurado. Taninos dulces y aterciopelados, con final largo y persistente.



Pastas rellenas, aves, carne porcina y vacuna.