



NEW WINE GENERATION
SINCE 1984

CONTRA BANDO

· EL BANDO DE LA CONTRA ·

Familia Vargas Arizu

CARBOBEC MALBEC

Maceración carbónica 100% estricta.

Las uvas se colocan en bandejas de 18 kg, apiladas en tanques de acero inoxidable. La maceración ocurre en una atmósfera de gas carbónico durante 2 semanas a 25°C. Posteriormente, se realiza el despalillado y se fermenta el mosto a bajas temperaturas con levaduras indígenas. El resultado es un Malbec fresco, ligero, equilibrado y con un marcado carácter frutal.



CONTRA BANDO

. EL BANDO DE LA CONTRA .

MALBEC



Varietal: 100% Malbec.

Viñedos: Finca La España, Luján de Cuyo, altura 860 msnm.

Rendimiento: 70 qq por hectárea.

Edad de los Viñedos: Finca La España: 23 años.

Recolección: Manual en cajas de 18 kg.

Particularidad Enológica: Maceración de las uvas Malbec en cajas de 18kgs apiladas dentro de tanques de acero inoxidable, por 2 semanas a temperaturas entre 20-25 °C en atmósfera de gas carbónico, para posteriormente despalillar y moler la uva dando paso a una fermentación tradicional, con levaduras indígenas, a bajas temperaturas entre 12° a 18° C.

Notas de Cata: De color violeta, vibrante y atractivo. Aromas intensos a frutas negras y ciruela, propios del Malbec de maceración carbónica. En boca presenta un cuerpo ligero y vivaz, ensamblado con la dulzura típica del malbec.

Temperatura de Servicio: 14° - 17°

Alcohol: 13.7%

Acidez Total: 5.55 g/l

Azúcar Residual: 1.90 g/l

Enólogos: Federico Vargas / Gabriel Ansiaume.

Producción: 2.000 botellas

Presentación: Cajas x 6 botellas de 750ml.

Recomendación: Conservar en lugar fresco, oscuro, sin olores y sin ruidos.