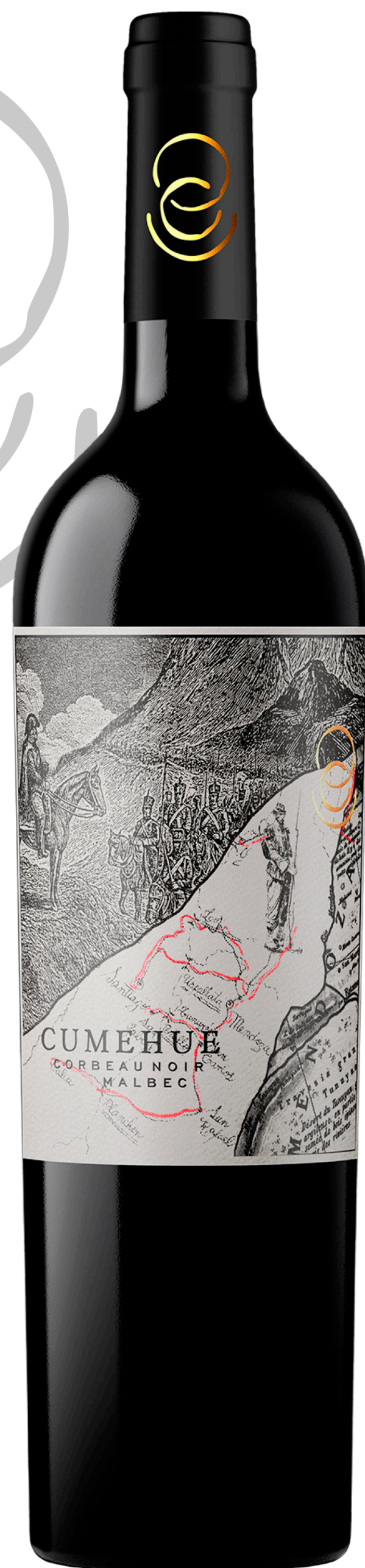




CUMEHUE

CORBEAU NOIR

MALBEC

Mendoza, Argentina

LÍNEA BLEND



CEPA / COMPOSICIÓN

70% Corbeau Noir / 30% Malbec



COLOR

Rojo intenso, profundo y oscuro



SERVICIO

17 ° a 19 °C



GRADO ALCOHÓLICO

13,5%



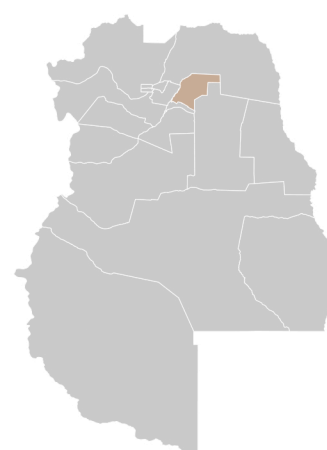
AZÚCAR

2 gramos



ENÓLOGO

Hugo Zamora



ORIGEN / CLIMA

San Martín, Mendoza, Argentina

Franco arenoso aluvional profundo. Clima semidesértico, con temperaturas elevadas durante el día y noches frescas, lo que genera una marcada amplitud térmica.

ELABORACIÓN

Vinificación tradicional, con remontajes suaves y temperaturas de fermentación entre 24 °C y 27 °C. Luego de la fermentación maloláctica y el filtrado, el vino continúa su crianza en tanques de acero inoxidable con el aporte de duelas de roble

NOTAS



Frutos rojos



Ciruela



Violeta



Cacao



Café

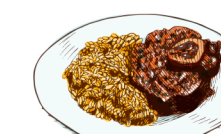


Vainilla

MARIDAJE RECOMENDADO



Carnes a la parrilla o a la plancha



Osobuco braseado



Pastas rellenas



Empanadas de carne cortada a cuchillo

PERFIL TOPOGRÁFICO

