

# ALACRAN



Orgánico

## MALBEC ORGÁNICO 2022



COSECHA	2022
VARIETAL	100% Malbec
VIÑEDO	Localizado en San Martín, Mendoza, Argentina.
ALTITUD	800 m.s.n.m.
VINIFICACION	Vinificación clásica en tinto, con remontajes periódicos, temperatura de fermentación de entre 24 y 27°C con una maceración total de 10 días.
CRIANZA	6 meses en barricas de roble francés.
WINEMAKER	José Di Marco
NOTAS DE CATA	Vista: Posee un color rojo violáceo intenso. Nariz: Presenta aromas de frutas rojas como ciruelas y violetas. Boca: Vino de cuerpo medio, con taninos sedosos con final largo y persistente.

