

## Le domaine :

Depuis quelques années, le domaine, à la recherche de nouveaux terroirs, a développé sa production dans la vallée de Famatina, appartenant à la région de La Rioja – situé à 600 km au Nord de Mendoza. Tous les blancs du domaine sont vinifiés sur ce terroir exceptionnel conférant d'intenses notes de fruit. Ce vignoble en altitude est un des plus sains du monde grâce à une très faible humidité et de très rares précipitations.



**Cépages :** 100 % Malbec

**Appellation d'Origine :** Mendoza

## Vinification :



en cuve béton avec température contrôlée à 26-27°C pendant 10 jours.  
Macération post-fermentaire : 4-5 jours.  
30% de la vendange est élevée en fût de chêne pendant 3 mois.  
100% fermentation malolactique

## Dégustation :



Couleur rouge aux reflets violets. Son bouquet est intense, fruits frais comme la prune, notes subtiles de moka. La bouche est douce et d'une délicatesse surprenante. Les tanins sont ronds. Finale structurée et notes sucrées.

Sucres résiduels : 3,5 g/l ; Acidité totale : 5,3 g/l ; pH : 3,70 ; Alcool : 12,5ol.

## Accords mets et vin :

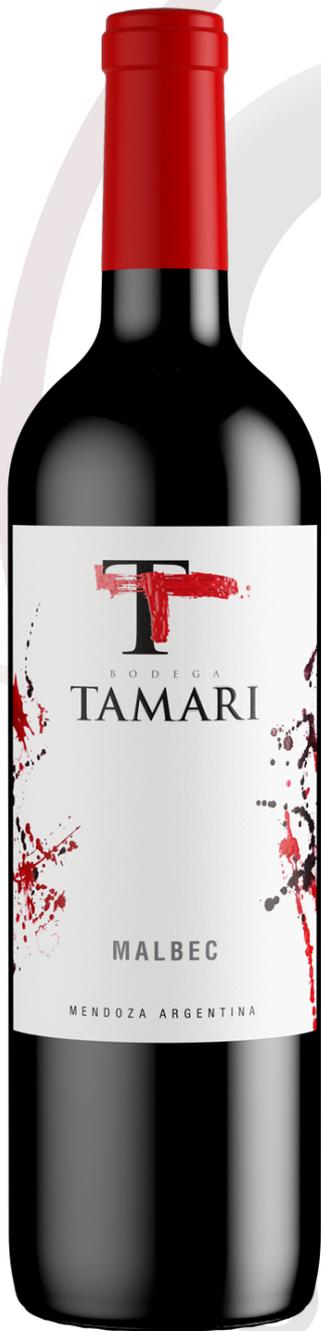


C'est un vin à déguster sur un risotto aux champignons, une paella ou du lapin.

## Conseils de consommation :

Servir autour de 16°C.

Se bonifiera encore pendant les deux ans à venir.



L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.