



IRIS

Iris Malbec

Composición del varietal: 100% Malbec



VIÑEDO	Ubicación	<i>Ugarteche, Luján de Cuyo, Mendoza</i>
	Conducción	<i>Espaldero alto</i>
	Producción	<i>80 quintales por hectárea</i>
	Riego	<i>A manto, con agua de deshielo</i>
	Edad del viñedo	<i>25 años</i>
	Grado alcohólico	<i>13,5% v/v</i>

ELABORACIÓN

Se utilizaron levaduras seleccionadas y la fermentación se controló a 25° C con la corrección de pH y el agregado de nutrientes nitrogenados.

Dicho proceso se realizó durante 20 días y luego se llevó a cabo la fermentación maloláctica natural a 25° C.

Durante 6 meses se realizó la crianza en botella con el fin de lograr la mejor expresión del varietal.

NOTAS DE CATA

De vista presenta color rojo brillante, atractivo, joven con destellos violáceos. En nariz se percibe muy frutal, ciruelas y cerezas recién cortadas. En estas notas predomina la juventud y elegancia. En boca posee una intensidad media, suave, envolvente y agradable. Es ideal para acompañar pastas con salsa bolognesa, quesos duros, cordero y asado criollo.

Temperatura de servicio: 15° - 17° C