

# CASA DE HERRERO



## MALBEC

### Viñedos

Ubicados en Vista Flores, Tunuyán, Valle de Uco a 1.054 msnm.

Suelo franco arenoso, con presencia de piedras calcáreas en profundidad.

El sistema de riego es por goteo con agua proveniente de los deshielos de las altas cumbres.

### Cosecha y vinificación

Las uvas se cosecharon a mano en la segunda quincena de abril.

Fueron fermentadas a temperatura media en pequeños tanques de acero inoxidable, tomando un tiempo total de maceración de 20 días.

Terminada la fermentación, el 50% fue a barrica de roble Francés y el resto a guarda en pequeños tanques de acero inoxidable.

### Notas de cata

Malbec fresco, frutado, de color rojo violáceo, con reflejos violetas, muy típico de la zona de Vista Flores. De aroma a frutas rojas mas allegado a la frambuesa, especiado con notas como vainilla y caramelo, que le aporta la barrica.

En boca, de taninos sedosos y cuerpo medio, con acidez marcada, redondo.

Ideal para acompañar carnes rojas, pastas, tanto como una tabla de quesos y fiambres.

Alcohol: 13,50% v/v

@bodegacuchillodepalo.ok

