

ÉLAN

MALBEC

LOS CERRILLOS, LUJAN DE CUYO

MENDOZA, ARGENTINA

2024

COMPOSICIÓN: 85% Malbec, 15% Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc

ALCOHOL: 14% v/v

PH/ACIDEZ: 3,58/5,72 g/l

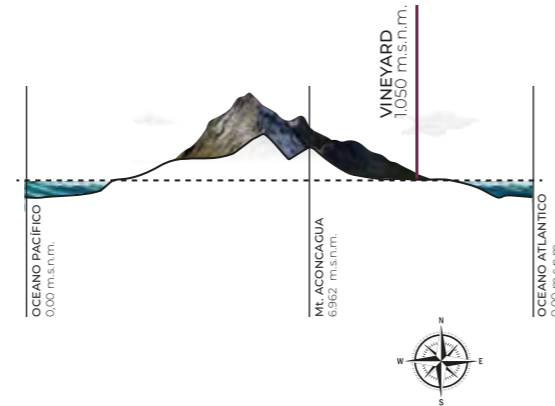
AZÚCAR RESIDUAL: 1,8 g/l

COSECHA: manual en cajas de 18kg /
selección manual de racimos /
Segunda semana de Marzo

GUARDA POTENCIAL: 7 AÑOS

TERROIR

Los Cerrillos en Lujan de Cuyo, zona con muy buena amplitud térmica, posee un clima árido, suelos aluvionales, regado con agua pura de la cordillera. Altura 1050 msnm.



COLOR
VIOLETA
AZULADO



10-13°C



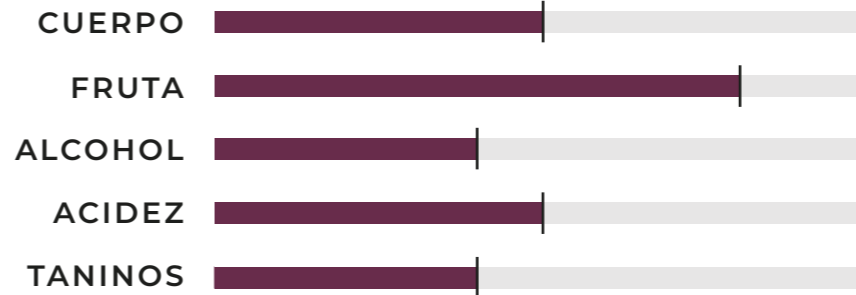
MALBEC



CABERNET
FRANC



CABERNET
SAUVIGNON



DESCRIPCIÓN

Violeta con reflejos azules. Es un vino expresivo y vibrante, con aromas de ciruela, cerezas y leves matices florales de rosas rojas. En boca es jugoso y equilibrado, con taninos suaves y un final persistente y fresco.

AROMAS



CIRUELA



CEREZAS



ROSAS
ROJAS

