

ESTATE SELECTION

MALBEC

-

VALLE DE CURICÓ

ARESTI

PASION FAMILIAR

De nuestros propios viñedos en el corazón del valle de Curicó, nacen estos vinos que a través de su frescura, expresividad y juventud reflejan con honestidad su origen y el sello de viña Aresti

ORIGEN:

La vendimia de estas uvas fue realizada a fines de abril, debido a las excelentes condiciones climáticas que permitieron esperar hasta una madurez homogénea de todos sus componentes. La gran amplitud térmica y luminosidad de esta temporada favorecieron la concentración aromática de las uvas.

VINIFICACIÓN:

Las uvas fueron desgranadas y prensadas suavemente. Luego, se fermenta en depósitos de acero inoxidable durante 8 días entre 27 y 30 °C. Después de la fermentación, comienza el delicado proceso de la maduración del vino, parte de él tiene un paso por madera. Con este proceso, se consigue un buen equilibrio entre la fruta, y algunas notas de roble.

NOTAS DE CATA:

Vino de color intenso y tonalidad violácea con aromas a mora, guinda negra y ciruela junto a notas de té y canela. Un vino seco, de buen volumen en boca, acidez y tanino medios, cuyos aromas frutales y especiados se presentan también en boca.

MARIDAJE:

Es la combinación perfecta para comida chilena, empanadas de carne o hamburguesas.

INFORMACIÓN TÉCNICA:

DENOMINACIÓN: Valle de Curicó

CEPAS: 85% Malbec - 15% Otras variedades

ALCOHOL: 13%

