



LA CONSULTA

MENDOZA · ARGENTINA

La Consulta es el nombre de la región donde el General José de San Martín "consultó" al jefe aborígen de la zona, en 1816, para conocer el camino en el cruce de la Cordillera de los Andes y ayudar en la independencia de Chile.

100% Malbec

Cosecha 2013

Alcohol 14%

Azúcar 3,6 g/L

Ac. Total 5,25 g/L
ácido tartárico.

pH 3,7

Vendimia primera semana de Abril.

Fermentación Alcohólica 10 días a 26-27 °C de temperatura media.

Maceración post Fermentativa, 4 ó 5 días más, según degustación.

Fermentación Maloláctica 100%

Maridaje


Risotto de hongos, paella valenciana o conejo asado.


Recomendación

Servir a 16 °C.

Notas de Cata

 Rojo intenso, violáceo y brillante.

 Aroma a fruta fresca, como la ciruela, ensamblada con las notas lácticas y la sutil vainilla.

 Su entrada es dulce, de paladar medio, firme estructura y final sucroso.