



MARTÍN ALSINA Malbec

Rebsorte : 100 % Malbec

Weingärten

Region Vistalba (Luján de Cuyo) in Mendoza

Boden: Schwemmlandböden

Vinifikation

Handlese in Kisten Mitte April

Kaltmazeration

Pneumatische Pressung

Gärung 12 Tage m. ausgewählten Hefen im Edelstahltank

Mazeration

Malolaktische Gärung

Reifung 12 Monate in französischen Barriquefässern

Filtration - Abfüllung in Flaschen

anschließend 12 Monate Reifung in der Flasche

Durchschnittliche Analysenwerte

Alkohol 14,8 %vol.

Restsüße 1,9 g/l

Gesamtsäure 5,5 g/l

Verkostungsnotizen.

Intensives Rubinrot mit bläulichen Reflexen. Duft von reifen Waldbeeren kombiniert mit würzigen Holznoten.

Ein Hauch von Vanille. Samtige Tannine bereiten den Weg für eine Flut der Sensation am Gaumen, langes und begeisterndes Finale. Trocken.

Empfehlung

Ein Rotwein der höchsten Güte für besondere Anlässe und edle Fleischgerichte sowie zur feinen Käseauswahl.

Serviertemperatur

Möglichst einen Tag vor dem Konsum öffnen oder dekantieren. 16-18° C



LA CHAMIZA

WINE OF ARGENTINA

J.M. HÖFFERLE Internationale Handelsgesellschaft mbH
Der Südamerika-Weinspezialist

Lokstedter Steindamm 33a · D- 22529 Hamburg
Fon: 0 40 – 54 88 70 70 · Telefax: 040 – 48 30 56
Email: info@hoefferle.de · Web: www.hoefferle.de