

MIL HILERAS

MALBEC ORGANICO, Cosecha 2021

Enólogo

Ing Sebastián San Martín

Varietal

100 % Malbec, cepas de 15 años en espaldero, uva cosechada a mano y depositada en bines.

Cosecha

2021, partida limitada de 4300 botellas numeradas

Origen uva

*Mendoza, Luján de Cuyo, Ugarteche. Finca Cottage de los Andes, Antiguo Carril San Carlos S/N, altura km 3454,5 Ruta Nac. 40
920 mts s.n.m.*

Método de cultivo en finca

Orgánico, certificación normas europea SUE/SENASA y norteamericana NOP/COR. Certificadora LETIS.

Elaboración

Bodega INV: B – 74767 para Cottage de los Andes S.A. Videla Aranda S/n, Cruz de Piedra Maipú

Suelos

Franco arenosos

Alcohol

Grado 14,4 %

Contenido

750 ML

Notas de cata

Protagonismo de fruta con breve intervención de madera, de color rubí con ligero tinte bordeaux, aroma intenso a frutos rojos y notas de violeta, acidez equilibrada, muy amable en boca con taninos suaves, de textura tersa y fluida, con final largo y jugoso.