

MAGDALENA TOSO

Ultrapremium Blend- 2012



VARIEDAD

Ultrapremium Blend
73% Malbec- 27% Cabernet Sauvignon

UBICACIÓN DEL VIÑEDO

Barrancas, Maipú, Mendoza

Sistema de conducción: Espaldero

Sistema de irrigación: Sistema de riego por goteo

Suelo: Pedregoso

Cosecha manual

QUINTALES POR HECTÁREA 50 quintal/hac

VINIFICACIÓN

Para obtener este vino se seleccionaron las uvas más concentradas, en busca de la mejor expresión varietal. La selección se hizo racimo por racimo, y grano por grano.

El vino fermenta durante 10 días, y su maceración se realiza durante 15 días, luego de la fermentación.

El vino es madurado durante 18 meses en barricas de roble francés de primer uso.

Buscando su máxima expresión, el vino se embotella y filtra suavemente. Reposa un año más en botella antes de salir al mercado.

ALCOHOL 14.00 %

AZÚCAR 2.53 g/l

ACIDEZ 5.35 g/l

PH 3.7

WINEMAKER'S COMMENT

El vino presenta una completa armonía entre color, aroma y sabor.

Paul Hobbs selecciona las mejores 32 barricas de roble caracterizadas por un color rojo intenso, con notas de violetas y ciruelas, y taninos dulces.

El Malbec es combinado con un toque del mejor Cabernet Sauvignon, con el fin de otorgarle más consistencia.

Aromas a frambuesa jugosa y madura, vainilla, especias y notas de chocolate. Redondo y atractivo, de estilo elegante.

Disfrútelo con carnes rojas y blancas con salsas ligeras y pastas.

Temperatura óptima de consumo 15°C a 17°C