TROTAMUNDO

MALBEC

TROTAMUNDO

MALBEC

Trotamundo nos invita a un viaje imaginario, sin fronteras, donde el destino no es lo más importante sino la experiencia de lo vivido en cada lugar.

NOTAS DE CATA

A la vista, presenta un color rojo profundo con matices violáceos brillantes. Sus aromas son complejos y elegantes, predominan las notas de frutos rojos, como ciruelas y moras, con sutiles toques de violetas. El Lambrusco aporta notas balsámicas y especiadas.

Estos aromas están acomplejados por delicados aromas provenientes de roble francés.

En boca, es suave y equilibrado. Sus taninos son sedosos y maduros, se destaca por su equilibrio entre la fruta y la acidez, que le da frescura. Aparecen las notas de moras y ciruelas negras percibidas en nariz se entrelazan con sutiles toques de chocolate amargo y vainilla.
De final largo y persistente es Ideal para acompañar carnes rojas a la parrilla, cordero asado o un plato de pastas con salsas contundentes. También puede disfrutarse con quesos duros y semi-duros

COMPOSICIÓN VARIETAL	96% MALBEC, 4% LAMBRUSCO MAESTRI
ALCOHOL	14.5%
ACIDEZ TOTAL	5.70G/L
TEMPERATURA DE SERVIDO	15-18°C
PRESENTACIÓN	750CC
TIEMPO DE GUARDA	DE 5 AÑOS
ORIGEN	LAMBRUSCO RODEO DEL MEDIO, MAIPÚ

EDAD DEL VIÑEDO	PARRALES DE 60 AÑOS
SUELO	FRANCO-ARENOSO
SISTEMA DE RIEGO	GOTEO
MODO DE COSECHA	MANUAL EN BINES
MADURACIÓN DE LAS UVAS	PRIMERA QUINCENA DE MARZO
RENDIMIENTO	80 QQ/HA.
ALTITUD	780 MSNM

VINIFICACIÓN

Cosecha manual, la primera quincena de Marzo. Despalillado suave y encubado en tanques de acero inoxidable. Maceración pre fermentativa en frio. Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas a temperatura controlada por 7-10 días aproximadamente, se realizan movimientos suaves (remontajes) para favorecer la extracción de los compuestos presentes en las pieles.

Descube y prensado a baja presión en prensa neumática.

Fermentación maloláctica espontánea en barricas. Crianza en barricas de roble francés de distintos tostados para mayor complejidad, durante 10-12 meses, en barricas de 1er, 2do y 3er uso.