

PACHECO PEREDA

Familia de Vinos

“Generación tras generación, la cuidadosa selección de viñedos ha sido una tradición en la familia de Pacheco Pereda”

MALBEC 2022

NOTAS DE CATA

Este Malbec orgánico tiene un color púrpura intenso y aromas a ciruelas, cerezas y flores de violeta. En boca es fresco con buena estructura y taninos suaves.

MARIDAJE

Ideal para maridar carnes rojas asadas, pastas y chocolate negro.

FERMENTACIÓN

Fermentación en acero inoxidable a 26-28 °C durante 7 días. 30% del corte: tiene crianza en roble francés medio tostado durante 6 meses.

VARIETAL

100% Malbec.

REGIÓN

Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza

INFORMACIÓN TÉCNICA

TA: 5,14 g/L pH: 3.68 RS: 5,14 g/L ALCOHOL: 13,5%

