



DON PRÓSPERO

TANNAT MALBEC 2016

Ficha Técnica

Corte 50 % Tannat - 50 % Malbec

La vinificación de cada variedad se realizó por separado, respetando la maduración enológica de cada una de ellas. Maceración en frío por 12 hs.

Fermentación a temperatura controlada 18° a 22°, con levaduras seleccionadas.

Luego de la fermentación permaneció 14 días en contacto con los orujos. Fermentación maloláctica se realiza en tanque de acero inoxidable, finalizada la cual se realiza el corte en búsqueda de fruta y estructura.

Crianza en barricas de roble durante 10 meses.

Nota de cata

Color: cereza madura, con ribete aún violáceo que asegura crianza por cumplir.

Aroma: complejo, con ataque ahumado que revela la barrica y luego acentos de frambuesa y frutos rojos, muy expresivos.

Sabor: seco, muy equilibrado, con estructura importante que colma la boca, paso muy sedoso, con un final prolongado que reitera los frutos rojos del aroma.

Gastronomía

Excelente vino de amplio uso gastronómico a temperatura de servicio 18 °C. Apto para carnes rojas, peces grasos como salmón, pastas, guisados y platos de olla como puchero, lentejas o mondongo, quesos variados, incluidos azules y tanto los intensos del estilo parmesano como los suaves a la manera de mozzarella, colonia y dambo.