

CHACABUCO

MALBEC

Somos una familia arraigada a la industria vitivinícola con más de 80 años de trayectoria.

La utilización de uvas provenientes de diferentes suelos, climas y regiones de Mendoza, con inviernos muy fríos, veranos secos y calientes, noches frescas, suelos ricos y el riego con el agua que proviene de la Cordillera de Los Andes, hace posible obtener productos de excelente calidad, tanto en vinos jóvenes como de guarda.



VARIEDAD 100% Malbec

COSECHA 2023

ORIGEN 60% Luján de Cuyo - 40% Maipú

ELABORACIÓN Uvas seleccionadas, despalillado y comienzo de fermentación en tanque de acero inoxidable con trabajos alternados de extracción, remontaje, delestaje, pisaje, durante 7 a 10 días a temperatura controlada.

NOTAS DE CATA Color: Rojo violáceo intenso con destellos rubí. Aroma: Cerezas, frambuesas y ciruelas maduras, acompañado con notas de vainilla proveniente de su paso por madera. Boca: De entrada dulce con taninos redondos, resaltando la intensidad característica del varietal. Atractivo y de largo final en boca.

ALCOHOL 13,5%

MARIDAJE Carnes rojas asadas y mediterráneas, y pastas con buena estructura.

TEMPERATURA Beber entre 16° y 18° C