

## Acordeón Malbec

*Esta cosecha ha demostrado una vez más el potencial inigualable del emplazamiento de nuestra Finca Ferrer situada a 1.300 metros de altitud en Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco. Un terreno arenoso y de excelente drenaje nos brinda uvas de la más alta calidad, plenas de aromas y sabores. Luego de un cuidadoso trabajo en el viñedo y la bodega, logramos vinos elegantes y equilibrados que concentran todas las características de este terroir resaltando la frescura de su juventud.*



### *Elaboración:*

#### **100% Malbec.**

Elaborado con uvas cosechadas a mano, cuidadosamente controladas para obtener bajos rendimientos 6/6,5 toneladas por hectárea. Fermentación en tanques de acero inoxidable para capturar los aromas y sabores frutales de la variedad.

Definido el vino, permanece 4 meses con duelas de roble francés de tostado medio y fuerte. Se complementa con 5% de vino añejado durante 3 meses en barricas de roble francés de 3-4 años.

Típico vino de altura, este Malbec es un fiel representante de Gualtallary, intenso y amable.

### *Notas de cata*

De color púrpura profundo, brillante y límpido con reflejos violetas y lilas de lágrimas bien integradas.

Intensidad media a alta en nariz. Cuando se abre y respira, asoman notas de cereza y ciruelas negras, junto con ligeras pinceladas de vainilla, canela y chocolate, que se combinan luego con aromas de moca, tabaco y pimienta negra. De cuerpo medio y suave en su entrada en boca. Acidez natural y taninos agradables, con presencia de vainilla y casis con un final largo y delicado.

*Servicio:* 16° – 18°C.

### *Maridajes sugeridos:*

Perfecto para acompañar carnes rojas grilladas, como solomillo o costillas de cerdo. Pareja ideal para una buena entrecôte, sola o con salsa de pimienta negra.