



Finca Ferrer Malbec

El emplazamiento de nuestra Finca Ferrer, tiene un potencial inigualable. Situada a 1.300 m de altitud, en Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza. Un terroir ideal para el cultivo de la vid, que permite obtener uvas de la más alta calidad, plenas de aromas y sabores. Luego de un cuidadoso trabajo en el viñedo y en la bodega, logramos vinos elegantes y equilibrados que concentran todas las características de este terroir, único en el mundo.

Elaboración:

100% Malbec

Uvas cosechadas a mano.
Rendimiento 6/ 6,5 t por ha.
Fermentación en tanques de acero inoxidable para capturar los aromas y sabores frutales de la variedad.

El 80% del vino fue añejado durante 5 meses con duelas de roble francés, tostado medio y medio plus. El otro 20% añejado durante 11 meses en barricas de roble francés.

Notas de cata:

Intenso y profundo color púrpura, brillante y limpio, con tonos azulados y lilas, con lágrimas bien conformadas. Cuando se abre, surgen aromas de frutos rojos, violetas, chocolate, especias dulces y ligeros toques minerales,

mezclados todos armónicamente. Aparecen luego notas de moca y pimienta negra. De suave entrada en la boca, con cuerpo medio, con taninos presentes pero muy suaves. Final largo y muy disfrutable.

Servicio: 16° – 18°C.

Maridajes sugeridos:

Compañero perfecto para todo tipo de carnes, a la brasa o con salsas, así como pescado con vegetales grillados. Ideal desde el aperitivo, como carpaccio o jamón serrano, hasta el plato principal. Delicioso para terminar con un postre volcán de chocolate, un pie de frutos rojos o simplemente con un buen puro habano.