

GAUCHEZCO

VINEYARD & WINERY

CLASICO MALBEC



CEPAGE

100% Malbec

SOL

Sableux, calcaires et argileux

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendange manuelle, égrappage et pressurage. Macération et fermentation durant 48h. 14 jours de fermentation alcoolique puis fermentation malolactique. Elevage durant 8 mois en barrique de chêne.

DEGUSTATION

- Œil : Couleur rouge pourpre intense profonde.
- Nez : Vin aux arômes de prune, framboise et figue séchée avec senteur de violette.
- Bouche : En bouche, vin complexe et harmonieux avec une attaque fraîche et légère.

Compagnon idéal de vos viandes grillées et fumées.

GRAPE VARIETY

100% Malbec

SOIL

Sand, limestone and clay

VINIFICATION / AGEING

Hand harvest, destemming and pressing. Maceration and fermentation during 48 hours. 14 days of alcoholic fermentation then malolactic fermentation. Ageing for 8 months in oak barrel.

TASTING

- Colour : Deep intense purple red color.
 - Nose : Wine with aromas of plum, raspberry and dried fig with scent of violet.
 - Mouth : In mouth, complex and harmonious wine with a fresh and light attack.
- Perfect with your grilled and smoked meats.