

GAUCHEZCO

VINEYARD & WINERY

ORO MALBEC 2013



CEPAGE

100% Malbec

SOL

Sableux, calcaire et alluviaux

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendange manuelle, égrappage et pressurage. Macération pendant 72h. 14 jours de fermentation alcoolique puis fermentation malolactique. Elevage durant 16 mois en barrique de chêne puis 12 mois en bouteille.

DEGUSTATION

- Œil : Couleur rouge avec des reflets violets brillants.
- Nez : Vin aux arômes de prune et de mûre avec des parfums de vanille et de caramel.
- Bouche : En bouche, vin équilibré avec des tanins souples. Final long et persistant. Compagnon idéal de vos viandes grillées et viande en sauce.

GRAPE VARIETY

100% Malbec

SOIL

Sandy, calcareous and alluvial

VINIFICATION / AGEING

Hand harvest, destemming and pressing. Maceration during 72 hours. 14 days of alcoholic fermentation then malolactic fermentation. Ageing for 16 months in oak barrel then 12 months in bottle.

TASTING

- Colour : Red colour with brilliant purple highlights.
- Nose : Wine with aromas of plum and blackberry with flavors of vanilla and caramel.
- Mouth : In mouth, balanced wine with flexible tannins. Long and persistent final. Good with your grilled meats and meat in sauce.