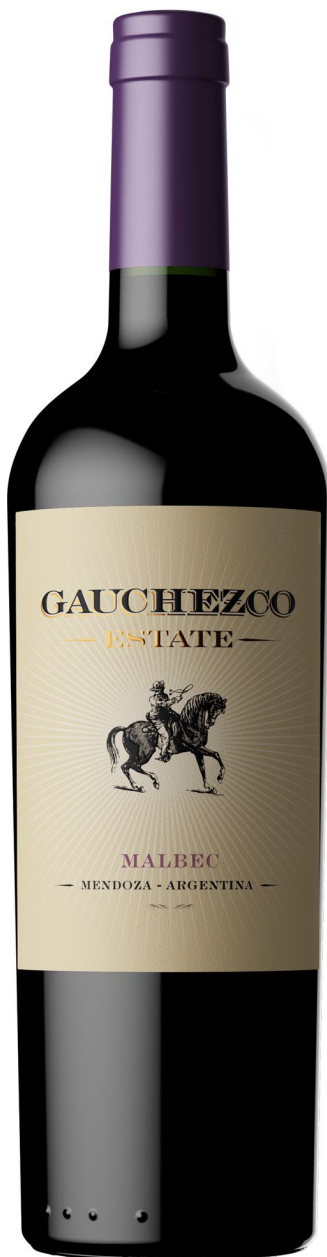


# GAUCHEZCO

VINEYARD & WINERY

## ESTATE MALBEC



### CEPAGE

100% Malbec

### SOL

Argile, sable et calcaire

### VINIFICATION / ELEVAGE

Vendange manuelle.

Les raisins ont été arrachés et broyés.

Macération réalisée avant la fermentation pendant 48h. 14 jours de fermentation alcoolique.

Fermentation malolactique naturelle.

15% du vin ont passé 8 mois d'élevage en barriques de chêne français et américains.

### DEGUSTATION

- Œil : Couleur pourpre intense et profonde.
- Nez : Notes fruitées de prune, framboise avec des notes florales de violettes.
- Bouche : Vin complexe et harmonieux, avec une entrée douce et veloutée, des tanins fermes et une belle finale juteuse.

Parfait avec des viandes rouges fumées et grillées et du porc. Notamment avec du poivre, de la sauge et des sauces crémeuses aux champignons.

### GRAPE VARIETY

100% Malbec

### SOIL

Clay, sand and limestone

### VINIFICATION / AGEING

Hand harvest.

Grapes were destemmed and crushed.

Maceration before fermentation for 48 hours. 14 days of alcoholic fermentation.

Natural malolactic fermentation.

15% of the wine spent 8 month of maturation in third use French and American oak barrels.

### TASTING

- Colour : Intense and lively deep red purple color.
- Nose : Fruity notes of plum, raspberry along with floral notes of violets.
- Mouth : Complex and harmonious wine, with a soft and velvety entry, firm tannins and lovely juicy finish.

Perfect with smoked and grilled red meats and pork. Also with pepper, sage, and creamy mushroom sauces.