



VARÓN DE LA CHACRA

DE LA SEMILLA A LA MESA

ROBLE MALBEC

Descripción

Se entiende por Uva para vinos, el fruto fresco, maduro, sano y limpio de la *Vitis vinifera* L en sus distintas variedades y que una vez cosechado no ha sufrido proceso de fermentación o deshidratación alguno, ni ningún otro que modifique sus propiedades y condiciones naturales.

Vino Regional: Es el vino genuino elaborado en las provincias de La Rioja, San Luis, Catamarca, Córdoba, Jujuy y Salta o los vinos de otras provincias que el Instituto Nacional de Vitivinicultura declare incluidos en esa denominación, que no tengan cortes o mezclas con vinos de otra procedencia y siempre que en su elaboración se emplee exclusivamente uva producida dentro de la provincia y que su fraccionamiento se efectúe en origen

Características Físicas

Aspecto: De color rojo profundo con reflejos violáceos.

Sabor: En boca es de cuerpo robusto, expresivo e intenso, con un final especiado.

Aroma: Presenta gran intensidad y complejidad aromática donde se destacan los frutos rojos, frutos secos, tabaco, vainilla y chocolate.

Composición

100 % Malbec

Crianza: El vino tiene una crianza de 10 meses en barrica de roble Francés

