



PINTACURA- MALBEC, CARIGNAN, GARNACHA

NOTAS DE CATA

Aromas a ciruela, frutas maduras, canela, orégano, tierra, madera y un sutil toque alcohólico. En boca se perciben sabores a ciruela, cereza, arándano y cacao. Gran equilibrio y estructura, combinando taninos redondos y maduros con la estructura y armonía que otorga la crianza de 18 meses en barricas usadas de roble francés.

VARIEDADES DE UVAS: Malbec, Carignan, Garnacha

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Valle Choapa, Chile

MADURACIÓN: 100 % envejecido en barricas de roble francés de tercer uso por 16 meses.

ANÁLISIS BÁSICO

ACIDEZ TOTAL: 3,5 g/lit

PH: 3,68

AZUCAR RESIDUAL: 2,8 g/lit

ALCOHOL: 14,0°

SUGERENCIA

RECOMENDACIONES DE GUARDA: En lugar fresco y seco, a no mas de 15°C y a salvo de fuentes lumínicas.

TEMPERATURA RECOMENDADA AL SERVIR: 15°C a 16°.

DECANTACIÓN: Recomendada por 15 minutos.

MARIDAJE: Recomendamos acompañar con ternera y patatas, cocidas con piel y salteadas con especias.

WINEMARKER: Jose Ignacio Maturana



AWARDS

*Descorchados 94 pts.