



Andillian Malbec

VIÑEDOS

Ubicados en Alto Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.

VINIFICACIÓN

Raleo y selección de racimos en finca luego de elegir las mejores hileras del viñedo. Cosecha manual en cajas de 15 kg. Maceración carbónica pre fermentativa durante 5 días. Fermentación durante 12 días de trabajos suaves de pisoneo y remontajes. Maceración post fermentación durante 30 días en contacto con las pieles. Sólo un 35% estuvo en contacto con roble francés.

CERTIFICACIÓN ORGÁNICA

Todos nuestros procesos son orgánicos certificados por Ecocert.

ENÓLOGO ASESOR

Michel Rolland.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Color rojo violáceo. Aromas a frutos rojos, higos y ciruelas.

Es especiado y floral. En boca su entrada es dulce y persistente, jugoso y prolongado final



VARIEDAD

Malbec 100%.

TIPO DE SUELO

Franco arcilloso, semi permeable.

EDAD DE LOS VIÑEDOS

Más de 15 años.

RENDIMIENTO

Menos de 10.000 botellas por hectárea.

TEMPERATURA

15° a 17° C.

LA COSTE
DE LOS ANDES

Mendoza

CHÂTEAU
LA COSTE

Provence