



FINCA
LA CHAMIZA
Polo Heritage

TRADICIÓN

*La esencia de éste Malbec mantiene la tradición que nos representa.
El polo y el malbec juntos, embajadores de calidad superior en el mundo..*

100% Malbec

Origen: Luján de Cuyo.

Descripción: suelo aluvial, riego en manto.

Clima: Seco y continental con buena exposición al sol, lo que permite una excelente maduración de las uvas.

Proceso de Vinificación: despalillado y molienda de los granos. Maceración 48 horas previo a la fermentación. 25 días de fermentación en tanques de acero inoxidable a 26°C. Fermentación maloláctica natural.

Crianza: 12 meses en barrica de roble francés y 12 meses en botella.

Color: Rojo vivo con tonos violáceos.

Aroma: Frutas rojas, especialmente frambuesas y fresas, se expresan con claridad absoluta. Complejo e intenso en la nariz con excelente equilibrio con el roble.

Boca: Entrada dulce, con taninos persistentes y vibrantes. Final largo y enérgico.

