



FINCA
LA CHAMIZA
POLO LEGENDS

EXCELENCIA

En nuestra historia existen protagonistas esenciales que logran alcanzar la perfección, como nuestro Polo Legend Malbec

100% Malbec

Origen: Valle de Uco, Tupungato.

Descripción: Suelo aluvial, riego por goteo.

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

Proceso de Vinificación: despallado y molienda de los granos. 100% maceración en frío 48hs previa a la fermentación y delestages. 16 días de fermentación en tanques de acero inoxidable a 25-29°C. 4 días de maceración pos fermentativa. Fermentación malo láctica natural.

Crianza: 8 meses en barricas de roble francés. 6 meses en botella.

Color: Rojo intenso con tintes violáceos.

Aroma: Intenso y frutado. Mermelada de cerezas y frambuesas, con sutiles notas picantes. La frescura en nariz se combina con la elegancia y equilibrio que aporta el roble.

Palate: Agradable, balanceado, jugoso y energético.

