



DISTINCIÓN

Dicen que el conocimiento y el esfuerzo impulsan al progreso. La elegancia del Polo y el vino, se fusionan en nuestro Polo Profesional Malbec.

100% Malbec

Origen: Luján de Cuyo (50%) y Valle de Uco (50%), Mendoza.

Descripción: Suelo franco - arenoso, riego por goteo. Altitud: 1.050 m.s.n.m

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 48hs previa a la fermentación.

20 días de fermentación en tanques de acero inoxidable a 26°C. 4 días de maceración pos fermentativa. Fermentación malo láctica natural.

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

Color: Rojo intenso.

Aroma: Aromas a ciruelas y frambuesas.

Boca: Taninos dulces.

