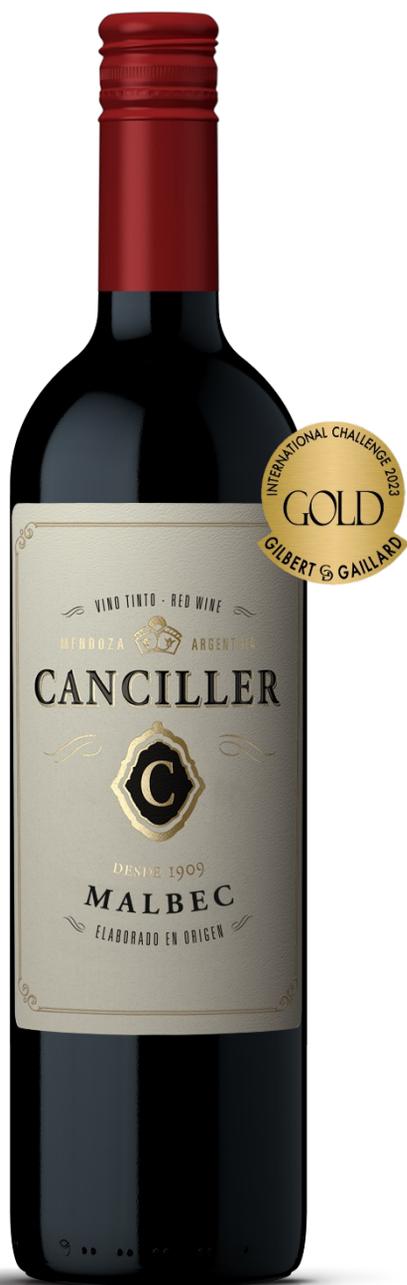




# CANCILLER



## MALBEC

**COSECHA:** 2023

**VARIEDAD:** 100% MALBEC.

**ZONA DE PRODUCCIÓN:** MAIPÚ Y LUJÁN DE CUYO, MENDOZA, ARGENTINA.

### ELABORACIÓN

COSECHA MANUAL DE LA UVA, TRASLADO EN BINS, RECEPCIÓN Y DESPALILLADO

MACERACIÓN EN FRÍO DE 24H

FERMENTACIÓN EN TANQUES DE ACERO INOXIDABLE CON LEVADURAS SELECCIONADAS A TEMPERATURA CONTROLADA. EXTRACCIÓN ALTERNADA, REMONTAJES Y DELESTAGE

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA NATURAL

FORMACIÓN DEL CORTE

ESTABILIZACIÓN, FILTRACIÓN Y EMBOTELLADO.

### NOTAS DE CATA

LA APARIENCIA DEL VINO DESTACA POR SU INTENSO COLOR ROJO VIOLÁCEO. DE AROMAS EXPRESIVOS A FRUTOS NEGROS MADUROS COMO MORA, CIRUELA Y GROSELLA NEGRA; EN BOCA ES UN VINO CARNOSO CON TANINOS REDONDOS, EXCELENTE CUERPO Y UN FINAL PERSISTENTE.

### PREMIOS

*COSECHA 2022*

MEDALLA DE ORO – GILBERT & GAILLARD

*COSECHA 2023*

MEDALLA DE ORO – GILBERT & GAILLARD