

VULTUR

circus Malbec 2018

Vultur Circus, es el resultado de un viñedo cultivado en cabeza sobre suelos predominantemente arcillosos que no son regados. El vino posee un intenso color rojo violáceo. En boca es un vino equilibrado, fresco, de buena acidez, con taninos maduros, dulces y suaves. Gran intensidad aromática, elegante y compleja nariz floral, con aromas a jazmines, violetas y frutos negros, gran frescura y notas especiadas.

DATOS TÉCNICOS

Varietades	100% Malbec
Año	2018
Denominación de origen	Valle de Cachapoal
Cosecha	Uvas cosechadas a mano
Producción	5 ton/ha
Vinificación	La vinificación es en forma manual en pequeños recipientes, se realizan suaves pisoneos y movimientos gravitacionales que nos permiten dar al vino un trato de primera clase. El mosto es macerado por 30 días antes de ser descubado. El 100% tuvo guarda en barricas francesas de diferentes usos por 18 meses antes de ser embotellado. No filtrado ni clarificado



ANÁLISIS BÁSICOS

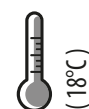
Alcohol	13 °
Azúcar Residual	2 g/l
Acidez total	5,1 g/l
pH	3.9

SUGERENCIAS

Puede ser disfrutado ahora o ser guardado por sobre 5 años

Decantación
Sugerida, treinta minutos recomendado

Tempertatura de Servicio



Handcrafted Wines
Handcrafted



www.vulturwines.cl

 @vulturwines

Hecho a mano en familia - cosecha manual - minima intervencion - sin filtrar - amigable con veganos