

TRAVESIA

COMPOSICIÓN VARIETAL: 100% MALBEC

CATEGORÍA: Vino de larga guarda con añejamiento en Barricas de Roble

AÑEJAMIENTO EN MADERA: El 100% del vino se conservó en barricas de roble durante 18 meses.

AÑEJAMIENTO EN BOTELLAS: Posee un tiempo de conservación en botella mínimo de 6 meses.

ANÁLISIS QUÍMICOS:

Alcohol:	14.00 % v/v
Az. Red.:	0,8 g/l
Ac. Volátil:	0.65 g/l expresado en ácido acético
Ac. Total:	4,80 g/l expresado en ácido tartárico
SO2 LIBRE:	30 mg/l
SO2 T:	120 mg/l

ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO:

VISTA: Posee un excelente color que impacta de entrada, con tonos rojo violáceo brillante. Propio del vino Malbec.

NARIZ: Recuerda a las frutas rojas, como la mora y ciruela, también a las especias de vainilla y regaliz. Esta intensidad aromática se debe a que la uva se desarrolló en un ambiente cálido y con pocos días de alta temperatura máxima 31°C, debido a la influencia marítima de la corriente fría de Humboldt, que tiene una influencia importante en esa zona. Posteriormente, la fermentación se mantuvo con temperaturas controladas. En su añejamiento en barricas se acentuaron estos aromas potenciando al máximo toda su calidad.

BOCA: Es redondo, amable, aterciopelado y largo su recuerdo en boca. Se perciben los mismos aromas de frutas rojas, con unos tonos de roble que amalgaman todo el bouquet del vino.

