



BODEGA
PICCOLO BANFI
COLLEZIONE



[CONCLAVE] MALBEC 2017 Selección

UVAS

95% Malbec + 5% Petit Verdot

VIÑEDOS

Situados en Agrelo, provincia de Mendoza, a 950 metros sobre el nivel del mar. El sistema de conducción adoptado es el espaldero alto, trabajado mediante técnicas vitícolas racionales que permiten obtener uvas de alta calidad enológica.

COSECHA

Realizada de forma manual, en cajas plásticas durante los últimos días del mes de marzo.

VINIFICACIÓN

Inspección de la uva, encubado y fermentación con levaduras seleccionadas en vasijas doble cónicas de hormigón. Maceración corta que se monitorea en base a la degustación, fermentación maloláctica espontánea. Trasiegos autoclarificantes. Selección de los lotes de Malbec que forman parte del corte final de este vino "Selection".

NOTAS DE CATA

Color de buena intensidad, de tonos violáceos y reflejos rubíes.

Nariz donde resaltan los aromas de fruta fresca, con notas florales y especiadas.

Al gusto destaca su frescura, equilibrio y textura sutil que lo hace agradable y fácil de beber.

SERVICIO Y MARIDAJES

Servir entre 15 - 18°C para beber a 20°C.

Ideal para acompañar pastas rellenas, pizzas, hortalizas y carnes asadas, como así también tartas dulces y saladas.