



MAROMA blend de Malbec, Merlot y Pinot Noir

Ubicación del viñedo: Luis Beltrán, La esmeralda valle medio del rio negro.

Edad del viñedo: 10 años

Cosecha: del 20 DE MARZO al 10 de ABRIL, según la variedad.

Rendimiento: 7000 kg por hectáreas

Cosecha manual en cajas de 15 kg.

Corte: Malbec (50%)-Merlot (25%)- Pinot Noir (25%)

Maceración: pre fermentativa a 10°C durante 3 días, con 3 remontajes diarios, luego, maceración durante 20 días.

Fermentación: con levaduras seleccionadas, a temperatura controlada entre 24°26°C en pequeños tanques y piletas de hormigón. Fermentación malolactica completa.

Crianza: 4-6 meses en roble francés el 50% del vino

Comentarios del enólogo: de color rojo con tonos violáceos. Posee aromas a ciruelas, violetas, frutos pequeños del bosque, y sutiles notas a nuez y avellanas, combinadas con un toque de vainilla aportados por su corta crianza en roble. En boca se presenta elegante, fresco, con taninos sedosos y acidez equilibrada.

Enólogo: Mario Lascano