

BODEGA MICHANGO

CATAMARCA | ARGENTINA



MALBEC

ELABORACIÓN:

COMPOSICIÓN: Malbec 100%

ZONA DE CULTIVO: Siján - Valle de Pomán Provincia de Catamarca.

ALTURA DEL VIÑEDO: 1000 mts.

EDAD DEL VIÑEDO: 80 años

PRODUCCIÓN VIÑEDO: 5000 kg/ha

PRODUCCIÓN ANUAL: 6000 botellas.

ENÓLOGOS: Marcelo Moreno, Nicolas Rizza.

NOTAS DE CATA:

De color rojo rubí intenso con notas violáceas. Aromas de frutos rojos con notas de mermelada y vainilla. Equilibrado, de taninos dulces y agradable final de boca.

MARIDAJE:

Quesos suaves, carnes rojas asadas y pastas con salsas suaves.

