



Familia Belasco

..... Desde 1834

Belasco de Baquedano

Llama Malbec



Clasificación: Tinto Roble.



Variedades: 100% Malbec.



Temperatura de servicio: 17°C.



Maridaje: -



Consumo: Corto y medio plazo.



BELASCO DE BAQUEDANO

MENDOZA • ARGENTINA



Elaboración

Tras su vendimia manual durante la segunda y tercera semana de abril, la uva se introduce en una cámara frigorífica para adecuar su temperatura y, posteriormente, se realiza una nueva selección manual. El encubado de la uva se realiza por gravedad para que ésta llegue entera al depósito. La elaboración se realiza en tinos de roble francés y pequeños depósitos de acero inoxidable, con instalación independiente de frío y calor. La fermentación alcohólica tiene lugar en tanques de acero inoxidable de 15.000 kg. de capacidad y a una temperatura controlada máxima de 28°C. La maceración se extiende a lo largo de 18 días.

Crianza

A la finalización de la maceración, el vino se cría en barricas nuevas de roble francés durante un período de 6 meses, obteniendo el grado justo de maduración y envejecimiento.

Cata

Vista: Se trata de un vino moderno con un atractivo color cereza oscuro y sombreados violetas.

Nariz: En nariz resulta exuberante y muestra una gran intensidad. Sobresalen los aromas afrutados con notas de cereza, mora y ciruela, bien complementados con un fondo de matices tostados, resultado de su reposo en barricas de gran calidad.

Boca: En boca, el vino es cálido, intenso y bien estructurado. Muestra una explosión de sabores afrutados. Tiene buen equilibrio, con ligeras notas de madera. Su post-gusto es persistente y agradable.