



100%
malbec

confesiones malbec



Mendoza
Argentina

Del espíritu de dos jóvenes emprendedores y la idea de generar un producto propio, original y único, nació Confesiones. Este vino es una invitación a compartir tus más profundos secretos con tu familia, amigos o seres queridos. Cuando descorchás un vino Confesiones el contexto se convierte en el momento ideal para expresarse y escucharse, algo elemental para los tiempos que vivimos. Tomá tu botella de vino Confesiones y viví una experiencia única.

NOTAS de Cata

COLOR Y APARIENCIA: Rojo violáceo con tinte bermellón, vivaz y brillante a la luz.

AROMA Y BOUQUET: Fruta roja, ciruelas y frambuesas, especiado de la fermentación maloláctica.

SABOR Y RETROGUSTO: Corporal, untuoso, carnoso, con taninos muy amables y dulces; acidez equilibrada.

TEMPERATURA DE CONSUMO SUGERIDO: 17° a 18° C.

TIEMPO DE ESPERA DESDE APERTURA HASTA BEBERLO: 15 a 20 minutos.

TIEMPO DE GUARDA DE LA BOTELLA: 5 años.

DATOS Técnicos

COSECHA: Vendimia 2023

ZONA: Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina.

TIPO DE COSECHA: Manual, en cajas de 18 Kg.

ALTURA DEL VIÑEDO: 919 m sobre nivel del mar.

EDAD DEL VIÑEDO: 25 años.

LEVADURAS: Propias de la uva.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA: Espontánea, duración 9 días.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: Espontánea, duración 15 días.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 14,4 % $\frac{v}{v}$

INTENSIDAD DE COLOR: 1138

www.confesiones.com.ar

