

FICHA TÉCNICA MALBEC

**CUATRO
ANGELES®**



DESCRIPCIÓN DEL VINO

Este vino tinto Malbec es suave y equilibrado en boca, con taninos amables que lo hacen muy agradable. Posee aromas afrutados que luego van evolucionando con notas de canela y vainilla. Es un vino de gran cuerpo con mucha estructura. La ciruela es una de las características del Malbec, con un marcado perfume a frutos rojos. Tiene el tinto Malbec el potencial para permanecer en botella muchos años y madurar todavía más, mejorando su calidad a través del tiempo.



TIPO DE VINO

Tinto de Crianza
Madera de Roble 6 meses
Crianza en botella 1 año



COLOR

Rubí Oscuro Profundo.



VARIEDAD DE UVAS

100% Malbec



AROMA

Aromas afrutados como: ciruelas, moras, cerezas, frambuesas, flores de violeta y rosas.



LUGAR DE ORIGEN DE LA UVA

Valle de Parras



SABOR

Cuerpo medio, posee taninos suaves, redondos y amables, dejando un retrogusto frutal.



GUARDA RECOMENDADA

Conserve en un lugar fresco, seco y oscuro. Temperatura ideal de servicio de 15 a 18 °C.



MARIDAJE

Cortes de carne, de preferencia asadas, cerdo, pastas con salsas y quesos maduros.

NUESTROS PREMIOS



2024

750 ML
13.5% Vol. Alc.