

# CASA MONTES

BODEGAS & VIÑEDOS

## FUEGO *negro*

### MALBEC

De color rojo brillante con aristas violáceas. En nariz, presenta una intensidad propia de los descriptores aromáticos del varietal, como guindas, fresas y cassis en perfecta conjunción con la vainilla aportada por su paso por el roble francés de tostado medio. En boca se siente persistente y elegante, es un vino perfectamente equilibrado, amable, dulce y delicado. La temperatura de servicio es de 16-18°C.

#### AÑO 2016

**FECHA DE VENDIMIA** primera semana de marzo

**FORMA DE CONDUCCIÓN** espaldero

**RENDIMIENTO** 120 qq/ha

**FORMA DE COSECHA** manual en cajas

**MACERACIÓN** clásica a 22°C

**CRIANZA** leve paso por roble francés y americano

**CORTE VARIETAL** Malbec 100%

#### DATOS ANALÍTICOS

<i>Alcohol</i>	13,5 % vol
<i>Acidez total</i>	5,20 g/l
<i>Azúcar residual</i>	6,00 g/l
<i>pH</i>	3,75
<i>Producción</i>	10 000 cajas de 6 unidades
<i>Tapón sintético</i>	extrusado

