

DOMAINE
BOUSQUET

Naturally Elegant Wines™



CAMELEON MALBEC



PERFIL DE SABOR

INTENSIDAD DE SABOR

MUY SUAVE MEDIO ALTO

DULZOR

SECO MEDIO DULCE

ACIDEZ

PLANO MEDIO MUY FRESCO

TANINOS

NO TIENE MEDIO ALTO

APORTE DE MADERA

SIN MADERA TOSTADO/VAINILLA AMADERADO

CUERPO

LIGERO MEDIA ALTO

DATOS TÉCNICOS

Añada: 2018

Varietal: 100% Malbec

Viñedos: Ubicados a 1200 metros sobre el nivel del mar en Gualtallary, Valle de Uco. Los viñedos gozan de una marcada amplitud térmica. Suelos pobres de ripio y arena con excelente drenaje.

Proceso de Elaboración: cosecha manual a fines de marzo hasta primera semana de abril. Fermentación bajo levaduras seleccionadas a una temperatura máxima de entre 25° y 27° C durante 12 días.

Información:

Alcohol : 14%

Azúcar Residual : 2,7 g/l

Acidez Total: 5,2 g/l

pH: 3,7

NOTAS DE CATA

De color violeta intenso. Aromas a frutas rojas como ciruelas y frambuesas. En boca es frutado con un cuerpo medio y taninos redondos.

MARIDAJE Y SERVICIO

Ideal con platos de pasta y carnes rojas.

Servir a 18°C

Almacenar en lugar fresco protegido de la luz y de los rayos uv..

www.domainebousquet.com

Beber con moderación. Prohibida su venta a menores de 18 años.