

# Evolución ILARIA



VITIGNO: 100% Malbec

VARIEDAD: 100% Malbec

TERRENO: sabbioso con abbondante materia organica, buone condizioni drenanti del terreno. Crescita profonda delle radici.

SUELO: arenoso con abundante materia orgánica, buenas condiciones de drenaje del suelo. Crecimiento profundo de la raíz.

ZONA DI PRODUZIONE: Lujan de Cuyo, Mendoza -Argentina.

ÁREA DE PRODUCCIÓN: Luján de Cuyo, Mendoza - Argentina.

ALCOL: 14,4 %

ALCOHOL: 14,4%

ANALISI SENSORIALE: Colore rosso violaceo intensamente brillante con sentori di mirtillo. Prevalenza di frutti rossi e una leggero aroma boisé che si fondono in una combinazione eccellente. In bocca si presenta esuberante e vivace.

ANÁLISIS SENSORIAL: Color rojo violáceo intensamente brillante con toques de arándano. Prevalencia de frutas rojas y un ligero aroma a madera que se mezclan en una excelente combinación. En boca es exuberante y vivo.

VINIFICAZIONE: le uve vengono macerate per 4 giorni, dopodichè viene aumentata la temperatura del mosto e inizia così il processo di fermentazione alcolica grazie a lieviti selezionati. Al suo termine si dà il via alla macerazione post fermentazione della durata di circa 7 giorni attraverso un controllo periodico tramite degustazione.

VINIFICACIÓN: Las uvas se maceran durante 4 días, después de lo cual se aumenta la temperatura del mosto y así comienza el proceso de fermentación alcohólica gracias a las levaduras seleccionadas. Al final, la maceración posterior a la fermentación dura aproximadamente 7 días a través de un control periódico de degustación.

MATURAZIONE E AFFINAMENTO: il vino Malbec viene lasciato in botti di rovere francese e americano per 12 mesi per iniziare la loro fermentazione malolattica. Affinati in bottiglia da 3 a 5 mesi prima di essere commercializzati.

ENVEJECIMIENTO Y AFINAMENTO: Los vinos Malbec se dejan en barricas de roble francés y americano durante 12 meses para comenzar su fermentación maloláctica. Envejecidos en botellas de 3 a 5 meses antes de estar listos para su comercialización.

COMBINACIÓN DE COMIDA Y VINO: empanadas y carne argentina