

GABRIELLE

BY ALONSO GUERRERO
Barrel Selection

Las veladas de ensueño comienzan con la elección del vino. Gabrielle Malbec, es sinónimo de glamour y sencillez. Es la elección perfecta para una noche especial.



BODEGA
ALONSO GUERRERO
MENDOZA • ARGENTINA

VALLE DE UCO
Mendoza, Argentina

MALBEC

100% MALBEC

Cosecha:

Cosecha de forma manual, a primera hora del día, para asegurar que la uva llegue a baja temperatura a la bodega. Se descarta directamente en la finca los racimos que no cumplan con los requisitos de calidad y sanidad.

Vinificación:

Método de elaboración tradicional en vasijas de hormigón. Se realiza una maceración prefermentativa a 7 °C durante 4-5 días, luego se realiza la fermentación alcohólica a temperatura controlada y fermentación maloláctica natural.

Crianza:

El 60% del vino reposa 6 meses en barricas roble francés de primer, segundo y tercer uso. Posteriormente tiene 3 meses de estiba en botella.

Notas de cata:

Color: rojo intenso con matices violáceos.
Nariz: notas de frutos como moras y ciruelas maduras con notas a vainilla y chocolate aportadas por el contacto con el roble.
Boca: equilibrado, buena estructura con taninos redondos y final persistente.

Maridaje:

Carnes rojas y grilladas, vegetales, cordero y quesos.

Temperatura de servicio:

16 °C – 18 °C

