



BODEGA

CAELUM

www.bodegacaelum.com



MALBEC LÍNEA CLÁSICA

COSECHA

2018.

VARIETALES

100 % Malbec
Apelación: Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol 14.3%, Temperatura de servicio 14-16 °C, Potencial de guarda 4 años.

ELABORACIÓN

Selección manual de racimos. Una parte de los racimos se despalilla y los granos enviados al tanque para maceración y fermentación carbónica. El resto de las uvas se prensan. Corte de ambos tipos de vinificación y fraccionamiento

NOTA DE CATA

Vino tinto profundo de color rojo rubí con reflejos violáceos, aromas frutales como el arándano y ciruela. En boca resulta redondo de entrada amplia y untuoso. Se presenta fresco y opulento al mismo tiempo gracias a sus taninos dulces y una buena acidez.





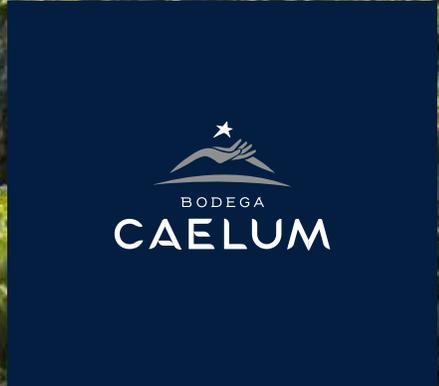
Giuseppe Franceschini

“

GIUSEPPE FRANCESCHINI, NACIÓ EN PADOVA, ITALIA Y ENCONTRÓ EN MENDOZA CONDICIONES IDEALES PARA LA ELABORACIÓN DE VINOS BLANCOS, TINTOS Y ESPUMANTES. EL ESTILO DE GIUSEPPE Y BODEGA CAELUM ES ELEGANTE, FRESCO Y PERSISTENTE EN BOCA. PARA LOGRAR ESTE ESTILO PRIORIZA EL MANTENIMIENTO ANUAL DE NUESTROS VIÑEDOS Y EL CORRECTO MOMENTO DE COSECHA.

CAELUM ES UNA PEQUEÑA CONSTELACIÓN QUE PUEDE SER OBSERVADA DESDE EL HEMISFERIO SUR. EN ELLA SE VE REPRESENTADA LA HERRAMIENTA DEL ESCULTOR, EL CINCEL. COMO EL CINCEL PARA EL ESCULTOR, LAS MANOS SON PARA NOSOTROS LA HERRAMIENTA DE ELABORACIÓN DE NUESTROS VINOS

”





INFINITY BRANDS

Telef.: 942 001 768 / 956 446 030

mail.: ventas@infinitybrands.pe

www.infinitybrands.pe