



BODEGA

CAELUM

www.bodegacaelum.com



MALBEC GRAN RESERVA	
COSECHA	2013.
VARIETALES	100% MALBEC Apelación: Agrelo, Luján de Cuyo , Mendoza Suelo: Arcilloso con canto rodado en profundidad.
DATOS TÉCNICOS	Alcohol 14.5%, Temperatura de Servicio 16 a 18 Grados. Potencial de guarda 15 años.
CRIANZA	Selección manual de racimos en cinta, parte de los racimos se despallilla y la otra se muele. Maceración y fermentación durante 25 días con levaduras seleccionadas a 25 / 32°C, descube y decantación en tanques de acero inoxidable. Fermentación maloláctica en barricas de origen francés. Crianza en las mismas por 20 meses (durante la crianza se efectúan batonages periódicos). Corte y posterior fraccionamiento.
NOTA DE CATA	Vino tinto profundo de color rojo rubí con reflejos violáceos, aromas frutales como frutos rojos y cerezas maduras. En boca se presenta elegante, untuoso y fresco, y con una larga persistencia.
MARIDAJE	Carnes marinadas, carnes asadas, carnes a la parrilla, pastas en salsa roja, guiso de carne.



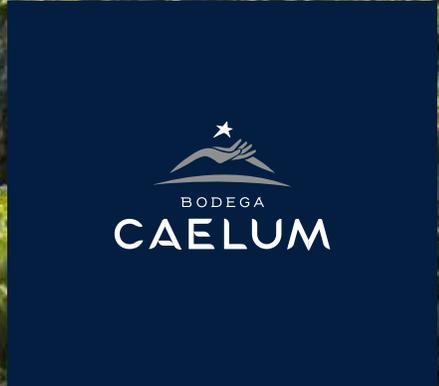
Giuseppe Franceschini

“

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