



Val de Flores

Composición:	100% Malbec
Procedencia:	Valle de Uco, Mendoza, Argentina
Temperatura de servicio:	16-18° C.
Crianza en barrica:	14 meses en roble Francés.

PRODUCTOR

Rolland Collection

ELABORACIÓN

Cosecha: Manual en pequeñas cajas. Doble selección manual de racimos. Pigeage en pequeños tanques y fermentación en barriles. Fermentación maloláctica: en barricas de roble francés nuevo. Embotellado sin filtrar.

Vista: De color púrpura con reflejos rubí.

Nariz: Intenso aroma a frutas negras (cereza, arándano) enriquecido con una nota distintiva de pimienta.

Paladar: Los taninos son densos, sin embargo, es untuoso y sedoso. Un final persistente con sabores de pan de jengibre.

Sugerencia de Maridaje:

Val de Flores es un vino que con facilidad puedes disfrutar con alimentos con contenido graso, los soporta sin problema, animales de caza, embutidos y carnes frías, o bien un buen mole de Xico, Veracruz.