CAMPOS
DE SOLANA

ES SABER ELEGIR

MALBEC

COLOR
De color violáceo profundo.

AROMA
Fruta roja, ciruela, cereza negra y una nota ligeramente herbácea.

GUSTO
Fresco, carnoso y jugoso, con acidez correcta y taninos delicados.

MARIDAJE
Quesos madurados y carnes rojas.

ORIGEN: Finca El Monte, Valle de Santa Ana, Tarija
ALTURA: 2000 m s. n. m. **COSECHA:** Manual
COMPOSICIÓN VARIETAL: Malbec
ALCOHOL: 14% v/v **ACIDEZ:** 5.10 g/L (en ácido tartárico)
pH: 3,67 **AZÚCAR RESIDUAL:** 2,25 g/L

CITA DEL ENÓLOGO:
Nuestro Malbec es un vino joven, muy fresco y afrutado, con excelente expresión varietal. El suelo fértil de nuestra finca de altura el Monte aporta vigor a las plantas de Malbec, dándonos la posibilidad de elaborar vinos jóvenes, frescos y afrutados. El Malbec tarijeño mantiene la tipicidad varietal, pero también muestra su identidad boliviana sumando concentración de aromas y colores. Esta intensidad es una característica particular de los vinos de altura.

VINIFICACIÓN:
Fermentado en tanques de INOX a temperatura entre 26-28 ºC, se busca mayor extracción el primer día de fermentación, esto permite tener excelente color y aromas frutales, los días posteriores remontajes suaves para mantener el perfil de este vino, joven, fresco, frutado.

RECONOCIMIENTOS:
MEDALLA DE ORO Vinus 2021

El portillo, Carretera a Bermejo s/n
Teléfono: 591 466 48481/2
Tarija, Bolivia

www.camposdesolana.com
/Campos de Solana