

ANDELUNA Raíces

*Honramos con pasión el suelo, la altura, Los Andes y la Luna.
Los fundamentos, las raíces desplegadas dan a estos vinos carácter, armonía,
amabilidad. Este vino representa toda la pureza, la simpleza y la exquisita
expresión de su variedad.*

Somos Andeluna, somos vinos de Montaña

“Nuestras raíces son nuestra gran base capitalizada por herencia e historia y permanecerán dentro de nuestro corazón de tierra durante toda nuestra existencia, lo mismo que le sucede a la vid.”



Nuestros Viñedos

Mendoza
A 700 m.s.n.m.

MALBEC 2019

Notas de cata



Color rojo brillante con reflejos violáceos.



Aroma floral, fresco y frutado; recuerda a frutos negros como la ciruela y los arándanos.



Taninos suaves y frescos; en boca es vivificante y elegante.



Servir a 16 °C.

Datos Técnicos

Alcohol 14%
Azúcar Residual 4,1 g/l
Acidez Total 5,4 g/l
pH 3,5
AV 0,45 g/l

Maridaje

El Malbec es un vino de cuerpo pleno, por lo que se debe combinar con alimentos sabrosos. Este vino es ideal para maridar con carnes de caza, cordero, cerdo asado y cortes grasos de carne roja (bife de chorizo, vacío y entraña) con verduras (champiñones, pimientos asados, papas). También combina muy bien con quesos, y con salsas cremosas de hongos, pimienta o salvia.

Enólogo jefe: Manuel González Bals



www.andeluna.com.ar

[@bodegaandeluna](https://www.instagram.com/bodegaandeluna)

[@bodegaandeluna](https://www.twitter.com/bodegaandeluna)

[BodegaAndeluna](https://www.facebook.com/BodegaAndeluna)

[Bodega Andeluna](https://www.youtube.com/BodegaAndeluna)