

Mañero

Wine

COMERCIO EXTERIOR

Lorena Petri
petrilorena@yahoo.com.ar
+54 9 2615170777

Lic. Cristina Quinteros
cristina.quinteros@yahoo.com.ar
+54 9 2634752044

espaciomendozawine@gmail.com

 espaciomendozawine

 espaciomendozawine



100% Malbec

Viñedo:

Santa Blanca, Maipú. Mendoza. Espaldero bajo de 20 años de antigüedad. Suelo arenoso y riego por manto. Da un rendimiento de entre 7 y 8 mil kilos por hectárea.

Cosecha:

2020. Manual en caja, durante la última semana de Marzo.

Cata:

Vino de color violeta intenso, brillante y limpio.

En nariz tiene la fruta característica de un Malbec de Maipú: resaltan ciruelas maduras, chocolate oscuro y leves notas de cuero.

En boca es de entrada dulce y amable, se percibe un sutil toque de vainilla. Su paso por roble le dan complejidad y largo final.

Potencial de guarda 6 años

Alcohol: 13,80 % v/v



100% Cabernet Sauvignon

Viñedo:

Montecaseros, San Martín. Zona cálida y de suelos arenosos, del este mendocino. Finca de riego tradicional, las vides tienen una antigüedad de 10 años, dando un rendimiento de 10 mil kilos por hectárea.

Cosecha:

2020. Manual en cajas de 20 kilos, durante la tercer semana de Abril.

Crianza:

El 30% del vino reposa durante 12 meses en barricas de roble americano. El 70% restante, en tanques de acero inoxidable en contacto con duelas de roble francés tostado fuerte.

Cata:

A la vista se encuentra un vino de color rojo rubí, brillante y limpio. En nariz, el varietal exhibe toda su tipicidad, otorgando aromas a frutos negros, pimienta verde y café.

A la boca tiene una marcada presencia y buen volumen, de taninos fuertes y equilibrada acidez. De largo retrogusto.

Potencial de guarda 6 años

Alcohol: 13,80 % v/v



100% Malbec Gran Corte

Viñedo:

Santa Blanca, Maipú. Mendoza.

Espaldero bajo de 20 años de antigüedad. Suelo arenoso y riego por manto. Da un rendimiento de entre 7 y 8 mil kilos por hectárea.

Cosecha:

2020. Manual en caja, durante la última semana de marzo.

Crianza:

Durante 12 meses, el 30% del vino reposa en barricas de roble americano. El 70% restante, en tanques de acero inoxidable en contacto con duelas de roble francés.

Cata:

Vino de color violeta intenso, brillante y limpio.

En nariz tiene la fruta característica de un Malbec de Maipú: resaltan ciruelas maduras, chocolate oscuro y leves notas de cuero. En boca es de entrada dulce y amable, se percibe un sutil toque de vainilla. Su paso por roble le dan complejidad y largo final.

POTENCIAL DE GUARDA 6 AÑOS

Alcohol: 13,80 % v/v





Blanco Dulce

50% Torrontes

50% Pedro Gimenez

Viñedo:

Suelos duros, con riego tradicional. con un rendimiento de 15.000 a 20.000 kg por hectárea.

Cosecha:

2022. Manual en caja, durante la primera quincena de marzo.

Cata:

Vino de color amarillo pálido con destellos verdosos.

De entrada, dulce y fresca, en nariz se perciben aromas a pera, ananá y flores blancas. En boca es untuoso, fresco y de buena acidez. Se recomienda servir a 8°C.

Ideal para crear cócteles con jugos de frutas rojas maduras y hielo. También se puede beber solo como vino de postre.

Alcohol: 12,00 % v/v Acidez total: 7,2 gr/l Azúcar: 60 gr/l