





VIÑA FALERNIA

CHILE

MALBEC D.O. ELQUI VALLEY GRAN RESERVA



Vitigno / Rebsorte / Varietal: Malbec 100%
Gradazione Alcolica / Alkohol / Alcohol: 14,5% vol.
Servire a: / Servirtemperatur: / Serve at: 18° C.

Le uve vengono diraspate, pigiate e fermentate in vasche di acciaio inox dotate di pistoni per simulare il tradizionale metodo di mescola delle bucce nel mosto. Dopo la fermentazione malolattica, il 30% del vino viene affinato in botti di rovere francesi per 8 mesi prima della miscelazione, della finitura e dell'imbottigliamento.

Colore rosso porpora intenso. Aromi di petali di rosa, violette e pepe bianco al naso. Con sentori di more e mirtillo. Leggermente speziato sul finire. Buona la persistenza.

Ottimo con carni rosse e saporite. Si sposa bene con carni affumicate.

Die Trauben werden in Edelstahltanks, die mit Kolben ausgestattet sind, entstammt, zerkleinert und fermentiert, um die traditionelle Methode zum Mischen der Schalen im Most zu simulieren. Nach der malolaktischen Gärung werden 30% des Weins 8 Monate in französischen Eichenfässern gereift, bevor sie gemischt, fertiggestellt und in Flaschen abgefüllt werden.

Intensive lila rote Farbe. Aromen von Rosenblättern, Veilchen und weißem Pfeffer in der Nase. Mit einem Hauch von Brombeeren und Blaubeeren. Im Abgang leicht gewürzt. Gute Ausdauer.

Hervorragend zu rotem und leckerem Fleisch. Es passt gut zu geräuchertem Fleisch.

The grapes are de-stemmed, crushed and fermented in stainless steel tanks equipped with pistons to simulate the traditional method of mixing the skins in the must. After malo-lactic fermentation, 30% of the wine is aged in French oak barrels for 8 months before mixing, finishing and bottling.

Intense purple red color. Aromas of rose petals, violets and white pepper on the nose. With hints of blackberries and blueberries. Slightly spiced on the finish. Good persistence.

Excellent with red and tasty meats. It goes well with smoked meats.