



Vinos de Chile Pico Andino Malbec

Pico Andino te invita a disfrutar de una vista y un vino único. Hecho a partir de uvas de viñedos que crecen acunados entre las imponentes



cumbres de Los Andes.

Región

Los vinos chilenos continúan el legado de la cultura del vino española en el Nuevo mundo. El accidentado y peculiar relieve, con las corrientes del Pacífico a un lado y las laderas andinas al otro, permiten unas condiciones climáticas excelentes para el cultivo de variedades traídas del Viejo Mundo: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon Blanc o Chardonnay que conviven con uvas autóctonas como la Carmenere.

VARIEDAD
Malbec

ESTILO
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
13%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
14-16°C

Notas de Cata

De intenso color cereza sus aromas recuerdan a ciruela fresca, hierbas de campo y flores azules. De volumen medio alto, es un vino persistente, franco y de gran persistencia.

Maridaje

Acompañamiento perfecto a carnes de caza y platos condimentados y pastas.

Información Técnica

Con el fin de obtener una fruta de máxima calidad y fresca, programamos la cosecha con precisión. Una vez recolectada, la uva se despallilla y se enfría a 12°C durante 24 horas para preservar sus aromas. La fermentación se lleva a cabo a una temperatura controlada de 24-25°C, lo que permite extraer al máximo los compuestos aromáticos y el color característico de la variedad. Después de la fermentación maloláctica, el vino se mantiene en contacto con sus lías finas durante varios meses para adquirir complejidad y redondez, expresando así todo su potencial frutal.

Premios

DOBLE ORO

2025 CWSA Best Value: Pico Andino Malbec 2024