ALIADO
DE LA NATURALEZA

TERCER CORTE

BONARDA 47% - MALBEC 40%
ANCELLOTTA 13%

Entre paisajes desérticos, rústicos y sutiles a la vez, entre salares de blanco profundo y campos de lava negra petrificada nace Aliado, nutrido e inspirado en la fauna y flora de la puna Catamarqueña, caracterizada por su gran belleza y peculiar capacidad de adaptarse a una extraordinaria variedad de hábitats.

INFORMACIÓN TÉCNICA

- Alcohol: 14,2%.
- Fermentación: Levaduras seleccionadas, máx. temp. ferm. 26°C, durante 15 días.
- Añejamiento: tanques de acero inoxidable.
- Acidez Total: 6.1 gramos/litros.
- pH: 3.80.

DESCRIPCIÓN

Se perciben en este vino intensos y dulces sabores a ciruelas y moras maduras aportados por el Bonarda y Malbec, junto a sutiles notas especiadas conferidos por el Ancellotta. La particular voluptuosidad y dulzor de este vino permiten acompañarlo con carré de cerdo a la miel, tagine de cordero y ciruelas o lomo a la naranja.

WWW.TIERRADEVOLCANES.AR