

ALIADO DE LA NATURALEZA

TERCER CORTE

BONARDA 47% - MALBEC 40%
ANCELOTTA 13%

Entre paisagens desérticas, rústicas e sutis ao mesmo tempo, entre salinas de branco profundo e campos de lava negra petrificada, nasce Aliado, nutrido e inspirado pela fauna e flora da Puna de Catamarca, caracterizada por sua grande beleza e capacidade peculiar de se adaptar a uma extraordinária variedade de habitats.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

- Álcool: 14,2%.
- Fermentação: Leveduras selecionadas, temp. máxima ferm. 26°C, durante 15 dias.
- Envelhecimento: tanques de aço inox.
- Acidez Total: 6.1 g/l.
- pH: 3.80.

DESCRIÇÃO

Sabores intensos e doces de ameixas e amoras maduras são percebidos neste vinho, contribuídos pelo Bonarda e Malbec, juntamente com notas sutis de especiarias conferidas pelo Ancelotta. A particular voluptuosidade e doçura deste vinho lhe permitem acompanhar com bife de porco com mel, tajine de cordeiro e ameixas ou lombo com laranja.

WWW.TIERRADEVOLCANES.AR

