mp

MARTIN
PACHECO

wines

MARTIN PACHECO

MARTIN PACHECO

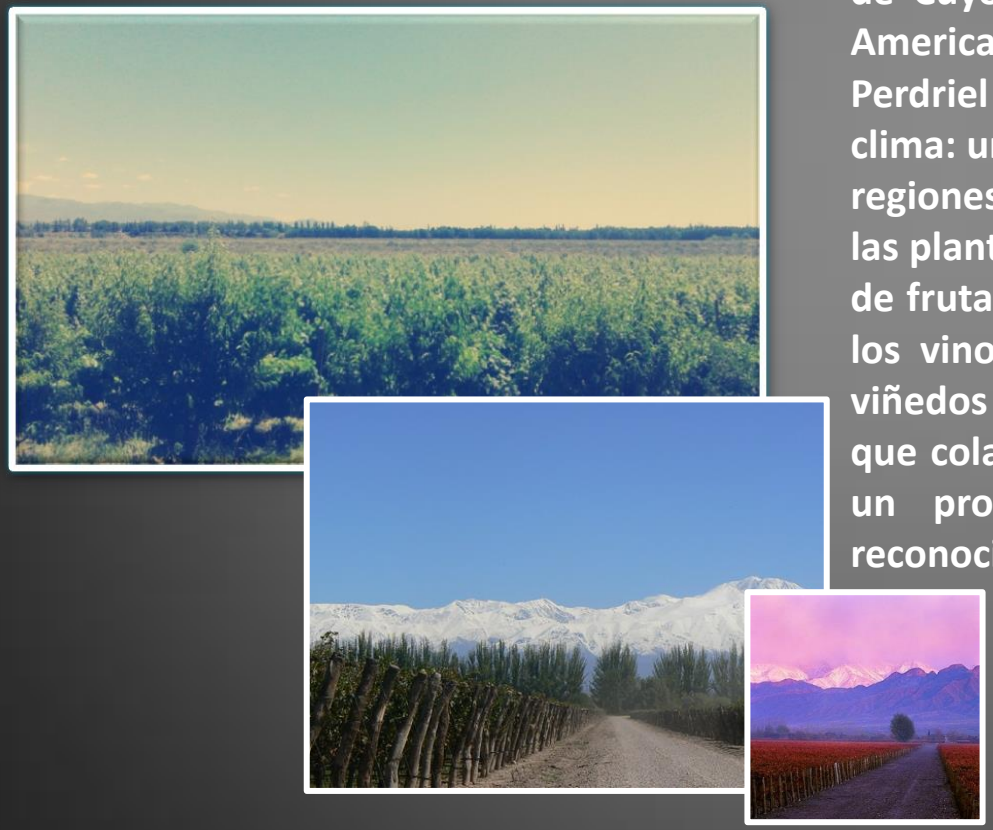
Los viñedos:

Trabajo en los viñedos

Lograr la mejor expresión de un buen Malbec requiere un trabajo continuo durante todo el año en los viñedos, dejando al terruño mostrar su esplendor en la historia del vino. Los viñedos se trabajan manualmente, en forma diferencial según el objetivo. Para la elaboración del vino en la bodega se realiza una exhaustiva selección de granos al momento de la vendimia y un estricto seguimiento del proceso de elaboración

MARTIN PACHECO

Los viñedos:



Las uvas provienen de viñedos ubicados al pie de la cordillera de los Andes en el distrito de Perdriel, Lujan de Cuyo Mendoza, considerada la primera zona de America en calidad y capital del Malbec. El Malbec de Perdriel tiene características únicas , que brinda el clima: un clima seco y cálido en comparación con otras regiones vitivinícolas del mundo, lo que le permite a las plantas adaptarse a fin de lograr una buena calidad de fruta producto de una madurez ideal para elaborar los vinos. Otro factor importante es el riego de los viñedos con agua de deshielo cargada de minerales, que colabora en la formación de la planta, formando un producto único y de una calidad superior reconocida a nivel mundial.

MARTIN PACHECO

Nuestro vino

Malbec 2015

Cata:

Elegante y armonioso, de un intenso color rojo, con destellos violetas. Al paladar resulta redondo, persistente y de gran estructura. Ofrece un exquisito sabor a frutos rojos con un final armonioso

Varietal: Uvas 100% Malbec.

Elaboración:

Cosecha Manual y tardía, realizada en el mes de abril, selección de racimos y despalillado. Vino gota, de alta gama, que no trasmite los sabores indeseados de semillas y piel al vino.

MARTIN PACHECO

Representante comercial: Jimena Martin – David Pacheco
Teléfono: 261-5606149 – 261-4713619
Email: martinpacheco.malbec@gmail.com
Face: martinpacheco.malbec