

## Château Sociando Mallet – AOC Haut Médoc



### AOC Haut Médoc



**Origen:** France, Bordeaux

**Denominación:**  
AOC Haut Médoc

**Terroirs:** Suelo de gravas y arena con mucha arcilla en profundidad.  
Terruño muy bien drenado.

**Cepa:**  
55% Cabernet Sauvignon  
40% Merlot  
5% Cabernet Franc

**Viñedo:**  
92 hectáreas de vides. Edad promedio de la vid 30 años.

**Vinificación:**  
Vendimia manual en cajas con clasificación en mesa.  
Vinificación tradicional en tanques de acero inoxidable, termo regulados. Fermentación maloláctica en tanques de 25 a 30 días.  
Crianza del vino en barricas 100% nuevas durante 12 meses.  
Crianza total de 18 meses.

**Degustación:**  
Color: Vino de color púrpura oscuro y brillante.  
Nariz: Aromas complejas de pequeñas frutas rojas y de madera.  
Boca: Vino con mucha estructura, elegante y fresco.