

MALBEC 2017



Color: Ruby profundo con toques violeta.
Nariz: Mineral, fresco, franco con un toque de grafite, huella de los suelos calcareo.
Boca: Jugoso y afrutado con taninos suaves y larga acidez i

Vinificación: Después de una selección manual, la vinificación se hace en tanques de concreto, con pigeages y remontages. La extracción suave pero larga (30 días) de los polifenoles le da a este vino su amable estructura.

Crianza : El anejamiento se hace en tanques de concreto para preservar la frescura y la fruta. Dejamos el vino sobre borras finas, haciendo varios battonajes por mes para terminar de darle volumen a la boca y elegancia a los taninos.

Fraccionamiento: Vino Sin clarificar ni filtrar, se embotello en botellas "Stylo" de marca Verallia y se tapa con corchos "Extra" 49x24 de marca AMORIM, líder mundial en calidad de corchos.

Potencial de guarda: Unos 7-10 años en condiciones de guarda ideal (temperatura entre 14 y 16 grados, obscuridad y humedad del 70% constante, botella acostada), con potencial optimo entre los 2-3 años de edad.

Datos analíticos:

Alcohol:	13,00%
Acidez total :	5,55 g/l
Acidez volatil :	0,60 g/l
Azucares :	2,12 g/l
pH:	3,65

Edad dl viñedo: 30 años de edad.
Variiedad: 100% Malbec "franc de pied".
Rendimiento: 8.000 kilos por ha.
Cosecha: Cosecha manual en cajas de 20 kg. Se cosecho durante la segunda mitad de Marzo 2017.
Viñedos: Corte de los mejores terroirs de Mendoza, ubicado en ALTAMIRA (70%) y Chacayes (30%). Los suelos con calcáreo de ALTAMIRA cortado con los suelos pedregosos de Chacayes. Vinedo plantado en espaldero con irrigacion para entregar a la planta el suficiente agua para llegar a la perfecta madurez.

