



Alcohol
14,7%

Ac. Total
5,7 g/l

Ph
3,33

*Temperatura
de servicio*
15-16°

Malbec

Región

San Rafael, Mendoza.

Viñedo

Malbec (7000 kg/ha, plantado en 2007) de San Rafael, Mendoza.

Suelo

Suelo de origen aluvional, limo-arenoso con piedras medianas y grandes recubiertas en carbonato de calcio en todo el perfil. Irrigada por aguas del río Diamante, provenientes de la Cordillera de los Andes.

Cosecha

Hecha a mano en cajas de 18 kg. 13 de marzo del 2023.

Elaboración

Selección de racimos en bodega. 72hs de maceración pre-fermentativa a 5°C. Fermentación alcohólica realizada en tanques de acero inoxidable con temperaturas controladas entre 27 °C y 30 °C. Fermentación maloláctica espontánea. *Maduración*: 14 meses en barricas de roble francés de 1° y 2° uso de 500 litros de capacidad.

Producción

5500 botellas.

Notas de cata

Color rojo rubí intenso y brillante. Aromas a frutos maduros con notas especiadas como eucalipto y regaliz, también podemos encontrar vainilla y tabaco aportados por la crianza en madera. De buen volumen de boca, balanceado, intenso de gran concentración, sabores dulces, taninos suaves y prolongados, final largo y complejo.