

RESERVA Malbec | Malbec 2013

Variedad: Malbec 100%.

Región:
50% Luján de Cuyo / 50% Valle de Uco Mendoza.

Fecha de Vendimia: Inicio Abril

Vendimia: Manual en cajas de 20 Kg,
a primeras horas del día.

Sangría: No

Maceración en Frío: 5 días entre 13°C y 15°C

Fermentación alcohólica:
Tradicional en tanque de acero inoxidable,
entre 24°C y 26°C con levadura seleccionada.

Maceración Post-Fermentativa: 4 días

Fermentación Maloláctica:
Completa con bacterias indígenas.

Crianza en tanques y/o barricas:
15 meses, 100% barrica de roble de segundo uso.

Filtración: Gruesa de abrillantamiento.

Crianza min. en botella: 10 meses

Alcohol: 14,8 % vol.

PH: 3,50

Acidez Total: 6,38 g/l

Notas de degustación: En la vista podremos observar un color rojo profundo y muy intenso, con matices violetas, en nariz encontramos aromas intensos y frescos frutales donde predominan los frutos rojos destacándose cereza, ciruela madura, amalgamado delicadamente con notas de chocolate blanco, vainilla, canela y ahumados proveniente de la barrica. En boca tiene una entrada amable, fresca, voluminosa con taninos dulces y bien equilibrados, muy redondos con una buena estructura, frutado y fresco, con notas minerales, y con una larga y agradable persistencia.

