

MALBEC 2022

— VARIETAL

100% Malbec

Elaborado a partir de selecciones masales de Malbec de Alto Agrelo, este vino es nuestra interpretación del Malbec argentino.

— VINIFICACIÓN

La vendimia se lleva a cabo a principios de marzo y se extiende durante dos semanas, abarcando suelos arcillosos y limoso-rocosos, con el objetivo de capturar la frescura y la tipicidad de un Malbec cautivador. La mayoría de las uvas se despalillan, mientras que un pequeño porcentaje se fermenta con racimos enteros, manteniéndose a temperaturas entre 24° y 26°C durante dos semanas.

— DATOS TÉCNICOS

ALCOHOL

14%

ACIDEZ

60%

ESTRUCTURA

20%

AZÚCAR RESIDUAL

1,83 gr

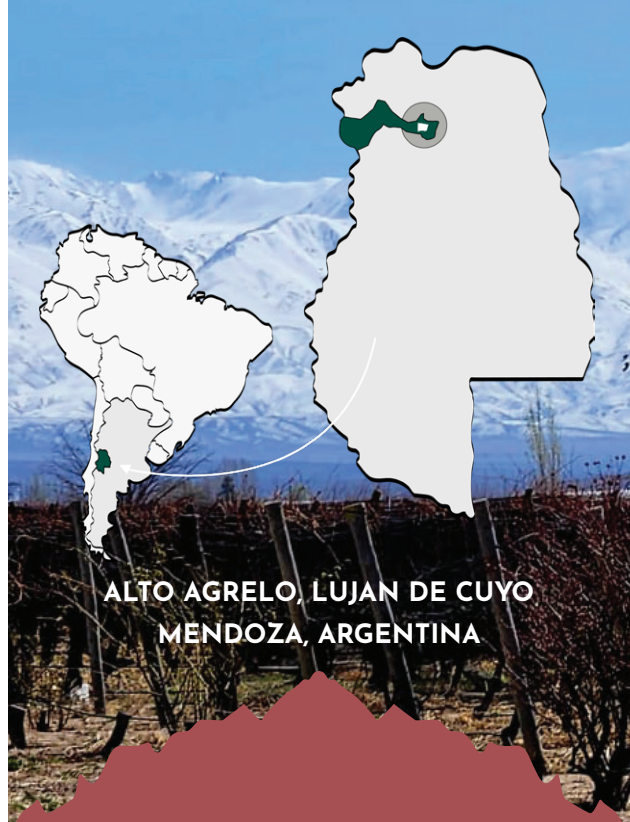
— PASO POR MADERA

La crianza se desarrolla en piletas de concreto, con una parte en barricas de roble francés de diferentes usos durante 6 meses.

— PREMIOS



— NOTAS DE CATA



ALTO AGRELO, LUJAN DE CUYO
MENDOZA, ARGENTINA

