

## MALBEC GRAN RESERVA 2021

### — VARIETAL

#### 100% Malbec

Este refinado Malbec se elabora a partir de uvas cosechadas en Tupungato. Los suelos, principalmente pedregosos con una capa superficial de arena, permiten lograr una concentración excepcional y conservar la acidez natural de la fruta.

### — VINIFICACIÓN

Los granos enteros, seleccionados meticulosamente, son transferidos a piletas de concreto donde fermentan con levaduras seleccionadas, a temperaturas que oscilan entre los 25° y 27°C. Durante las dos semanas siguientes, se realiza un delicado proceso de bâtonnage para extraer suavemente los compuestos sólidos, manejándolos como una infusión.

### — DATOS TÉCNICOS

#### ALCOHOL



#### ACIDEZ



#### ESTRUCTURA



#### AZÚCAR RESIDUAL



### — PASO POR MADERA

La crianza se lleva a cabo en barricas de roble francés durante 12 meses, utilizando barricas de 500 litros.

### — PREMIOS



### — NOTAS DE CATA



VALLE DE UCO, TUPUNGATO  
MENDOZA, ARGENTINA

