

MALBEC RESERVA 2022

— VARIETAL

100% Malbec

Elaborado mediante una selección de parcelas en Alto Agrelo y Tupungato, este vino ejemplifica la versatilidad y la complejidad que el Malbec argentino puede ofrecer.

— VINIFICACIÓN

La vendimia se lleva a cabo a principios de marzo en ambas regiones, donde los perfiles de las uvas se complementan perfectamente. Al llegar a la bodega, las uvas se despalillan y se realiza un breve contacto prefermentativo, seguido de una fermentación a temperaturas controladas entre 24° y 26°C durante dos semanas.

— DATOS TÉCNICOS

ALCOHOL



ACIDEZ



ESTRUCTURA



AZÚCAR RESIDUAL



— PASO POR MADERA

La crianza se lleva a cabo en tanques de acero, con una parte en barricas de roble francés de diversos usos durante 8 meses.

— PREMIOS



— NOTAS DE CATA



VALLE DE UCO, TUPUNGATO
MENDOZA, ARGENTINA

