



CABALLERO
DE LA CEPA
· RESERVA ·



2018

Composición varietal / Varietal Composition

100% Malbec

Vinificación / Vinification

Viñedos / vineyards: Tupungato, Valle de Uco, Mendoza, Argentina

Cosecha: Manual

Harvest: Hand picked grapes

Tiempo de fermentación: 12 días

Fermentation Time: 12 days

Temperatura Maxima: 28°C

Maximum Temperature: 28°C

Fermentación Maloláctica: Si

Malolactic Fermentation: Yes

Guarda: 6 meses en barricas de roble francés y 6 meses de guarda en botella

Ageing: 6 months in French oak barrels and 6 month in bottle

Análisis / Analysis

Alcohol: 13,5% Vol

Alcohol: 13,5% Vol

Acidez total: 5 g/l

Total Acidity: 5 g/l

pH: 3,75

pH: 3,75

Azúcar: <1,8 g/l

Sugar: <1,8 g/l

Degustación / Tasting

Color: Rojo rubí con reflejos en el mismo tono

Colour: Ruby red with hues in the same colour

Aroma: Complejo con notas de violetas, cerezas y guindas fundidas en roble

Aroma: Complex aroma. A combination of violets, cherries and sour cherries in oak

Sabor: Concentrado de frutas de bayas negras, ciruelas maduras y hojas de tabaco

Flavour: Concentrated. Blackberry fruits, ripe plums and tobacco leaves

Final: Complejo, con taninos dulces y de muy largo recuerdo

Finish: Complex finish with remarkable sweet tannins and a long lasting aftertaste