



MALBEC 2022



Composición varietal / Varietal Composition

100% Malbec

Vinificación / Vinification

Viñedos / vineyards: Mendoza, Argentina

Cosecha: Manual

Harvest: Hand picked

Encubado: Tanques de acero inoxidable equipados con doble camisa

Tank Fermentation: Double jacketed tainless steel tanks

Tiempo de fermentación: 10 días

Fermentation Time: 10 days

Temperatura Maxima: 24º C // Maximum Temperature: 24°C

Fermentación Maloláctica: Si // *Malolactic Fermentation: Yes*

Crianza: 60% del vino tiene una crianza de 3 meses en barricas de roble francés de tercer uso seguido de 2 meses en botella

Ageing: 60% of the wine spends 3 months in 225lt third use oak barrels followed by 2 month of bottle aging.

Análisis / Analysis

Alcohol: 14% Vol

Alcohol: 14% Vol

Acidez total: 5,5 g/l (ácido tartárico)

Total Acidity: 5,5 g/l (Tartaric acid)

Azúcar: 9 g/l

Sugar: 9 g/l

Degustación / Tasting

Color: Púrpura de Buena intensidad

Colour: Good intensity purple

Aroma: Jalea de frutas negras (arándonos, cerezas negras) y violetas

Aroma: Black fruit jelly (cranberries, black cherries) and violets

Sabor: Afrutado con sabores típicos de la variedad

Flavour: Fruity with typical flavors of the variety

Final: Fresco, suave y equilibrado

Finish: Fresh, smooth and balanced