



COSECHA

2018

VARIEDAD

Malbec

APELACIÓN

Los Chacayes, Valle de Uco
Mendoza – Argentina

VIÑEDO

Altura: 1300 mts. sobre el nivel del mar

Edad: 21 años

Densidad: 3.500 plantas por hectárea

Rendimiento: 8 toneladas por hectárea

Suelo: coluvial y arcilloso con excelente drenaje.

COSECHA

Manual, en bin de 200 kgs.

Selección óptica de granos.

Segunda semana de abril.

FERMENTACIÓN

Maceración y fermentación en pequeños tanques de concreto

Maceración en frío durante 3 días a 20° C

Fermentación Maloláctica 100 % natural

CRIANZA

100% en barricas de roble francés de segundo uso durante 12 meses,
y otros 6 meses en botella, antes de su lanzamiento

NOTAS DE CATA

Este genuino Altura Malbec expresa aromas frutales muy intensos, con un especial equilibrio de notas minerales, definidas por la singular región de cultivo ubicada a gran altura en los majestuosos Andes.

CAPACIDAD DE GUARDA

8 años

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol 14,9 %

Acidez Total 6,15

PH 3.57

Azúcar 2.69

PREMIOS

Descorchados 93pts. 2018

IWSC 91 pts. 2017

eRobert Parker 91 pts. 2018