



GRAN RESERVA
MALBEC 2016

*En el
viñedo*

VARIEDAD • 100% Malbec.

ORIGEN • Finca Matilde, Agrelo, Luján de Cuyo.

ALTITUD DEL VIÑEDO • 1.000 msnm.

AÑO DE PLANTACIÓN • 1929

DENSIDAD • 7.200 PLANTAS POR
HECTÁREA

RENDIMIENTO • 3 PLANTA POR
BOTELLA

MANEJO DEL VIÑEDO • Riego por inundación tradicional y orgánico.

TIPO DE SUELO • Raíces franco-arenosas y canto rodado de 27 metros.

INFORME DE COSECHA • Un año que requirió mucha toma de decisiones: menos producción, más humedad para la región, pero con buen manejo de la canopia y mano de obra humana para determinar el tiempo de cosecha, mantuvo la calidad y logró una gran acidez natural.

*En la
bodega*

FECHA DE COSECHA • SEGUNDA QUNCENA
DE ABRIL 2016

MÉTODO DE COSECHA • Manual.

MACERACIÓN • En frío a 6 °C durante 6 días.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA • Se trabaja con levaduras autóctonas, durante 27 días con temperaturas entre 27/29 °C. El mismo proceso se realiza en huecos de concreto realizando pisoneos diarios.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA • 100% espontánea en 60% roble francés nuevo y 40% roble francés de segundo uso.

CRIANZA • 18 meses en barrica de roble francés donde el 60% es de primer uso y el 40% es de segundo uso.

EMBOTELLADO • Enero de 2017. Este vino no ha sido clarificado, filtrado ni estabilizado en frío.

PRODUCCIÓN TOTAL • 2.000 cajas.

ENÓLOGO • Héctor Durigutti.

NOTAS DE CATA • Lavanda, ciruela, arándano, tabaco y regaliz en nariz. Es de cuerpo medio con taninos sedosos y un paladar jugoso. Todavía fresco y afrutado.

