



MATILDE
MALBEC 2015

*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 PLANTAS POR
BOTELLA

MANEJO DEL VIÑEDO • Orgánico, riego por manto.

TIPO DE SUELO • Suelo franco limoso y canto rodado, raíces de 30 metros.

INFORME DE COSECHA • Aunque en general con rendimientos más bajos, con una increíble primavera y cosecha excepcional en términos de calidad y de evolución para barrica y botella, con vinos de excelente concentración y balance, taninos muy maduros y buena acidez.

*En la
bodega*

FECHA DE COSECHA • FINALES DE
MARZO 2015

MÉTODO DE COSECHA • Manual.

MACERACIÓN • En frío a 6 °C durante 5 días.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA • Con levaduras autóctona durante 28 días a 28/30 °C, un pisoneo diario en barricas de roble francés a tapas abiertas.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA • Espontánea 100% en barricas de roble francés de primer uso. Batonnage cada 7 días durante el proceso. Durante 25 días a temperatura de 18 °C.

CRIANZA • 24 meses en barricas de roble francés de primer uso.

EMBOTELLADO • Junio 2017, este vino no ha sido estabilizado, ni filtrado, ni clarificado.

PRODUCCIÓN TOTAL • 1.250 cajas.

ENÓLOGO • Héctor Durigutti.

NOTAS DE CATA • Aromas de cereza negra, grosella, chocolate negro y sándalo. Es de cuerpo medio a completo con taninos aterciopelados. Suave, concentrado y aún fresco.

