



RESERVA  
**MALBEC 2018**

*En el  
viñedo*

**VARIEDAD** • 100% Malbec.

**ORIGEN** • Finca La Suiza, Agrelo, Luján de Cuyo.

**ALTITUD DEL VIÑEDO** • 1.000 msnm.

**AÑO DE PLANTACIÓN** • 1993

**DENSIDAD** • 5.500 PLANTAS POR  
HECTÁREA

**RENDIMIENTO** • 2 PLANTAS POR  
BOTELLA

**MANEJO DEL VIÑEDO** • Orgánico, riego por goteo.

**TIPO DE SUELO** • Suelo franco pedregoso.

**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, calidad mantenida y acidez natural alcanzada.

*En la  
bodega*

**FECHA DE COSECHA** • SEGUNDA QUINCENA  
DE MARZO 2018

**MÉTODO DE COSECHA** • Manual.

**MACERACIÓN** • En frío a 7 °C durante 5 días.

**FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA** • Se trabaja con levaduras autóctonas, en piletas de concreto, durante 27 días con temperaturas entre 25-27 °C, realizando un delestaje diario y 3 remontajes.

**FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA** • En barrica de roble francés durante 28 días a una temperatura de 18 °C.

**CRIANZA** • 12 meses en barrica de roble francés de segundo y tercer uso.

**EMBOTELLADO** • Fin de junio de 2019. Este vino no ha sido clarificado, filtrado ni estabilizado en frío.

**PRODUCCIÓN TOTAL** • 10.000 cajas.

**ENÓLOGO** • Héctor Durigutti.

**NOTAS DE CATA** • Tiene una bonita y madura nariz de arándano, ciruela, cassis, tabaco dulce y regaliz. Ralladura de naranja y hierbas también. Es de cuerpo medio a completo, con taninos firmes y redondos. Especiado y generoso.

