



RESERVA  
**MALBEC 2018**

## Na vinha

**VARIETAL** • 100% Malbec.

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

**ALTITUDE DO VINHEDO** • 1.000 msnm.

**ANO DE PLANTAÇÃO** • 1993

**DENSIDADE** • 5.500 PLANTAS POR HECTARE

**RENDIMENTO** • 2 PLANTAS POR GARRAFA

**GESTÃO DA VINHA** • Orgânica, irrigação gota-a-gota.

**TIPO DE SOLO** • Solo argiloso pedregoso.

**RELATÓRIO DE COLHEITA** • Um ano que exigiu muita tomada de decisão: menos produção, mais umidade para a região, mas com bom manejo de copa e mão de obra humana para determinar a época da colheita, qualidade mantida e acidez natural alcançada.

## Na adega

**DATA DE COLHEITA** • SEGUNDA QUINZENA DE MARÇO DE 2018

**MÉTODO DE COLHEITA** • Manual.

**MACERAÇÃO** • Maceração a frio a 7 °C durante 5 dias.

**FERMENTAÇÃO ALCÓOLICA** • Trabalha com leveduras nativas, em piscinas de concreto, por 27 dias com temperaturas entre 25-27 °C, realizando um delestage diário e 3 remontagens.

**FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA** • Em barricas de carvalho francês durante 28 dias a uma temperatura de 18 °C.

**ENVELHECIMENTO** • 12 meses em barricas de carvalho francês de segundo e terceiro uso.

**ENGARRAFAMENTO** • Final de junho de 2019. Este vinho não foi clarificado, filtrado ou estabilizado pelo frio.

**PRODUÇÃO TOTAL** • 10.000 caixas.

**ENÓLOGO** • Héctor Durigutti.

**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO** • Isto tem um nariz bonito e maduro de mirtilo, ameixa, cassis, tabaco doce e alcaçuz. Raspas de laranja e ervas também. É médio a encorpado, com taninos firmes e redondos. Temperado e generoso.

