



GRAN RESERVA
MALBEC 2015



*En el
viñedo*

VARIEDAD • 100% Malbec.

ORIGEN • Finca La Matilde, Agrelo, Luján de Cuyo.

ALTITUD DE VIÑEDO • 1000 msnm.

AÑO DE PLANTACIÓN • 1929

DENSIDAD • 7200 PLANTAS POR
HECTÁREA

PRODUCCIÓN • 3 PLANTAS
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 • Añada amplia y fresca, sin heladas. Producción completa de alta calidad, en particular para el Malbec, que logró una maduración a temperaturas más bajas, particularmente en la noche debido a la marcada amplitud térmica, permitiendo conservar una intensa acidez y grandes aromas.

*En la
bodega*

FECHA DE COSECHA • SEGUNDA QUINCENA
DE ABRIL DE 2014

MÉTODO DE COSECHA • Manual

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

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA • Se realiza con levaduras autóctonas en huevos de concreto. En el mismo se realizan pisoneos diarios trabajando con temperaturas entre 27°/29° C durante 26 días.

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

CRIANZA • 18 meses en roble francés nuevo y 2° uso

EMBOTELLADO • Enero de 2016. Este vino no ha sido clarificado, filtrado ni estabilizado en frío.

PRODUCCIÓN TOTAL • 3.000 cajas

ENÓLOGO • Héctor Durigutti

NOTAS DE CATA • Tiene un estilo brillante y atractivo con un brillo terroso y especiado, a través de moras y ciruelas maduras. En boca tiene un tacto muy suave, pulido y fresco con un equilibrio y frescura impresionantes.

